

Oblatna sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 listavece** oblande
- **250 g**šecera
- **4**jajeta
- **250 g**margarina
- **2 kašike**kakao
- **50 g**cokolade
- **250 g**mlevenog keksa
- **6** krem bananica

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom dok smesa ne pobeli. Onda je prebaciti u šerpu i staviti da se kuva na tihoj vatri. Dodati margarin iseckan na kocke, kakao i cokoladu.

Mešati sve dok se lepo ne istopi i sjedini. Onda skloniti sa vatre pa umešati mleveni keks i iseckane krem bananice. Ja sam ovaj put koristila bananice sa prelivom od bele cokolade.

Odmah tako vrućim filom filovati oblandu. Premazati dva lista na široke rupe, a trećim listom završiti, njega ne treba premazivati, pokriti krpom pa staviti neki teži predmet npr. neku deblju knjigu ili tepsiju napunjenu vodom. Ostaviti tako pola sata, a posle prebaciti oblandu u frižider.

Savet