

Posni rolat sa bananom i keksom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3,5 dl** vode
- **150 g** margarina
- **50 g** cokolade
- **4 kašike** kakaoa
- **100 g** suvog groža
- **2 kašike** rumca
- **100 g** žele bonbona
- **450 g** keksa
- **3** banane
- **2-3 kašike** soka od limuna
- kokos

Priprema

Keks izlomiti, žele bonbone iseckati na kockice, suvo grožje oprati u vodi i preliti sa rumom da stane. U posudu staviti vodu, margarin, cokoadu da se istopi, pa dodati kakao mešati žicom da se kakao sjedini sa masom. Skinuti sa vatre i dodati suvo grožje, seckane žele bonbone i lomljeni keks. Sve dobro izmešati da se sjedini. Na foliju posuti malo kokosa staviti toplu masu rasporediti dužine da bude 40 cm, uzduž staviti banane (koje smo prethodno prelili sa sokom od limuna) i uvti pomocu folije u rolat i ostaviti da se stegne, pa seci na kolutice.

Ako želite da vam je slai rolat možete u smesu dodati par kašika šecera.

Savet