Rolat od keksa i banana



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je

- **400 g**mlevenog keksa
- **2**nakisele jabuke
- **4**banane
- **150 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **1 dl**vode
- **100 g**šlaga
- **malo**ulja

Priprema

Jabuke oljuštiti i sitno narendati, a dve banane izgnjeciti (preostale dve ostaviti za kasnije). Margarin otopiti na tihoj vatri, pa ostaviti da se ohladi. Zatim dodati mleveni keks, šecer u prahu, rendane jabuke i izgnjecene banane. Dobro izmešati da se dobije homogena smesa.

Naneti smesu na aluminijumsku foliju koju ste premazali sa malo ulja i oblikovati koru.

Duž jednog kraja poreati preostale dve banane.

Potom pažljivo urolati pomocu folije.

Skloniti foliju i ostaviti rolat da se malo stegne u frižideru.

Umutiti šlag sa hladnom vodom pa premazati rolat. Po želji, dekorisati rolat topingom od cokolade.

Iseci na parcad i poslužiti.

Brzo i veoma ukusno.

Savet