

Banana rolat (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **150 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **150 ml** mleka
- **3** krem bananica
- **6 komada** jafa keksa

Za filovanje:

- **2** banane

Za glazuru:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **2 kašike** šećera
- **3 kašike** mleka
- **50 g** margarina

Priprema

Mikserom umutiti margarin sa šećerom u prahu. Isključiti mikser, dodati mleveni plazma keks, mleko, seckane krem bananice, seckani jafa keks. Sve lepo sjediniti.

Od dobijene smese formirati koru na poslužavniku. Uz ivicu kore složiti cele banane.

Uviti u rolat (bude kao salama).

U šerpu staviti cokoladu za kuvanje, šećer, mleko i margarin i staviti na vatru da se rastopi te preliti rolat. Ostaviti da se stegne, pa ga iseci na šnite i poslužiti.

Savet