Salama sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**mleka
- **100 g**šecera
- **125 g**margarina
- **50 g**cokolade
- **500 g**mlevenog keksa
- **1 kesica**nes kafe
- **5**krem bananica

Priprema

Skuvati nes kafu i ostaviti da se ohladi (skuvati sa 50 ml vode). U dublju posudu staviti keks, dodati nes kafu i izmešati. U šerpu uliti mleko, dodati šecer i staviti na vatru da prokljuca. Potom dodati margarin i cokoladu, mešati dok se ne otope te skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi. Prokuvanu smesu sa mlekom sipati u posudu sa keksom i kafom, promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu izruciti na providnu prianjajucu foliju, zatvoriti folijom sa svih strana te oklagijom rastanjiti u oblik pravougaonika. Niz jednu stranu (uz duž) poreati krem bananice, uviti u salamu te ostaviti u frižider da se stegne. Ohlaenu salamu seci na parcad željene velicine, servirati te poslužiti.

Savet