

## **Banana plazma rolat**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mlevene plazme
- **150 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **200 ml** mleka
- **3** krem bananice
- **2** banane

#### **Glazura:**

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

### **Priprema**

Pomešajte plazmu, šećer u prahu, omekšali margarin i mleko. Toj smesi dodajte iseckane krem bananice. Od dobijene smese formirajte koru. Uz ivicu kore stavite banane i uvijte rolat. Prelijte glazurom i ostavite da se ohladi.

### **Savet**