

## **Banana plazma rolat**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Glazura:**

- **100 g** cokolade
- **2 kašike** šecera
- **3 kašike** mleka
- **50 g** margarina

### **Priprema**

Pomešajte plazmu, šecer u prahu, omešali 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**