

## *Rolat sa plazma keksom i bananama*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 2kisele jabuke
- 2banane
- **300 g**mljevenog plazma keksa
- **250 g**maslaca
- **100 g**šecera u prahu

#### **I još:**

- 2banane
- 1limun - sok

#### **Dekoracija:**

- **1 kesica**šlaga
- **malocokoladnih** mrvica

### **Priprema**

Jabuke izrendati, bananu izmiksati, maslac i šecer u prahu sjediniti. Sve staviti u jednu zdjelu, dodati mljeveni keks i dobro sjediniti. Masu staviti na foliju i rukom oblikovati koru. Na sredinu staviti dve banane (poprskati sa sokom od jednog limuna) i saviti u rolat. Staviti u frižider da se malo stegne.

Šlag umutiti prema uputstvu na kesici i dekorisati rolat. Od gore staviti malo čokoladnih mrvica.

Sjeci na šnite i uživati u ovoj brznoj poslastici. Prijatno!

**Savet**