

Posni rolat sa bananom i keksom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3,5 dl** vode
- **150 g** margarina
- **50 g** čokolade
- **4 kašike** kakaoa
- **100 g** suvog groža
- **2 kašike** ruma
- **100 g** žele bonbona
- **450 g** keksa
- **3** banane
- **2-3 kašike** soka od limuna
- kokos

Priprema

Keks izlomiti, žele bonbone iseckati na kockice, suvo grože oprati u vodi i preliti sa rumom da stane. U posudu staviti vodu, margarin, cokoladu da se istopi, pa dodati kakao mešati žicom da se kakao sjedini sa masom. Skinuti sa vatre i dodati suvo grože, seckane žele bonbone i lomljeni keks. Sve dobro izmešati da se sjedini. Na foliju posuti malo kokosa staviti toplu masu rasporediti dužine da bude 40 cm, uzduž staviti banane (koje smo prethodno prelili sa sokom od limuna) i uviti pomoću folije u rolat i ostaviti da se stegne, pa seci na kolutice.

Ako želite da vam je slai rolat možete u smesu dodati par kašika šecera.

Savet