

## **Rolat od keksa i banana**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **400 gm**levenog keksa
- **2**nakisele jabuke
- **4**banane
- **150 gm**argarina
- **250 g**šecera u prahu
- **1 dl**vode
- **100 g**šлага
- **maloulja**

### **Priprema**

Jabuke oljuštiti i sitno narendati, a dve banane izgnjeciti (preostale dve ostaviti za kasnije). Margarin otopiti na tihoj vatri, pa ostaviti da se ohladi. Zatim dodati mleveni keks, šecer u prahu, rendane jabuke i izgnjecene banane. Dobro izmešati da se dobije homogena smesa.

Naneti smesu na aluminijumsku foliju koju ste premazali sa malo ulja i oblikovati koru.

Duž jednog kraja poreati preostale dve banane.

Potom pažljivo urolati pomocu folije.

Skloniti foliju i ostaviti rolat da se malo stegne u frižideru.

Umutiti šlag sa hladnom vodom pa premazati rolat. Po želji, dekorisati rolat topingom od cokolade.

Iseci na parcad i poslužiti.

Brzo i veoma ukusno.

### **Savet**