Banana rolat (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **150 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **150 ml**mleka
- **3**krem bananica
- **6 komada**jafa keksa

Za filovanje:

- **2**banane

Za glazuru:

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

Priprema

Mikserom umutiti margarin sa šecerom u prahu. Iskljuciti mikser, dodati mleveni plazma keks, mleko, seckane krem bananice, seckani jafa keks. Sve lepo sjediniti.

Od dobijene smese formirati koru na poslužavniku. Uz ivicu kore složiti cele banane.

Uviti u rolat (bude kao salama).

U šerpu staviti cokoladu za kuvanje, šecer, mleko i margarin i staviti na vatru da se rastopi te preliti rolat. Ostaviti da se stegne, pa ga iseci na šnite i poslužiti.

Savet