

## ***Rolat sa krembananicama***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** listoblände
- **100 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **100 g** margarina
- **1 kesica** vanil šecera
- **250 g** mlevenog keksa
- **4** krem bananice
- **50 g** čokolade

### **Priprema**

Uzeti dve krpe i pokvasiti ih. List oblande umotati u krpe da bi opustila da može da se uvije u rolat. U šerpu sipati mleko, šecer i vanil šecer staviti da provri, zatim dodati margarin i čokoladu, kuvati dok se ne istopi čokolada i margarin. Skoloniti sa šporeta dodati mleveni keks, dobro promešati. Ostaviti da se fil prohladi. Oblandu premazati filom pa porežati na vrhu celom dužinom krembananice i uviti u rolat. Ostaviti da se oblanda osuši. Staviti u frižider na par sati pa seci rolat.

### **Savet**

Brzi kola?.