

## **Rolat sa kremsbananicama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **1** listoblande
- **100** ml mleka
- **100** g šecera
- **100** g margarina
- **1** kesicavanil šecera
- **250** g mlevenog keksa
- **4** krem bananice
- **50** g cokolade

### **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 cokoladu, kuvati dok se ne istopi cokolada i margarin. Skoloniti sa šporeta dodati mleveni keks, dobro promešati. Ostaviti da se fil prohladi. Oblandu premazati filom pa poreati na vrhu celom dužinom kremsbananice i uviti u rolat. Ostaviti da se oblanda osuši. Staviti u frižider na par sati pa seci rolat.

### **Savet**

Brzi kola.