

## ***Keks rolat sa bananama***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **1 kesicavanilin** šećer
- **400 ml** mleka
- **100 g** šećera
- **1 kesica** puding od čokolade
- **125 g** margarina
- **500 g** četvrtastog keksa

#### **Fil:**

- **300 ml** mleka
- **125 g** margarina
- **100 g** šećera
- **1 kesica** puding od vanile

### **Priprema**

četvrtasti keks jedan deo (odprilike pola) samleti, a drugi deo staviti u najlon kesu pa ga izmrviti pomoću oklagije. Sve zajedno sjediniti i mleveni i mrvljeni keks.

Staviti 300 ml mleka da se kuva sa šećerom i vanilin šećerom. Dodati iseckan margarin. Sve lepo sjediniti i kada se margarin istopi i mleko provri ukuvati puding od čokolade koji je prethodno razmučen u 100 ml mleka. Skloniti sa vatre pa postepeno dodavati keks.

Kada se smesa malo prohladi staviti je na prozirnu foliju. Prekriti drugom prozirnou folijom pa oklagijom napraviti koru.

Za fil staviti 200 ml mleka da se kuva sa šecerom i margarinom. U 100 ml mleka razmutiti puding od vanile pa ga ukuvati u mleko. Odmah tako vruć puding razliti preko pripremljene kore i lepo poravnati. Na jedan kraj staviti tri očišćene banane. Uviti sve lepo u rolat i ostaviti da se dobro ohladi i stegne.

## **Savet**