

## Šareni rolat sa bananama



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 listobl**ande
- **400 ml**vode
- **100 g**kokosa
- **50 g**mlevenog keksa
- **100 g**žele bombona
- **150 g**ratluka
- **100 g**cokolade
- **2**banane
- **1/2** limuna
- **1**puding sa ukusom slatke pavlake
- **1 šaka** pecenog, neslanog, blanširanog kikirikija

### Priprema

300ml vode staviti da prokljuca, a sa 100ml razbiti puding pa zakuvari kada pocne da kljuca. Kuvati da se zgusti pa skloniti sa šporeta i dodati kokos i keks. Izmešati sve da se sjedini.

Kada se sve sjedinilo i malo prohladilo dodati saseckane žele i ratluk pa sve izmešati. Dodati i kikiriki. Ne sitniti ga.

List oblande staviti izmeu dve mokre krpe da omekša. Bananama odseci krajeve i poprskati limunovim sokom. List oblande premazati smesom pa rasporediti po celoj smesi saseckanu crnu cokoladu. Na kraj staviti banane pa pomocu krpe uviti u rolat.

Prebaciti na providnu foliju ili najlon kesu pa lepo, cvrsto uviti i ostaviti u frižider da se lepo ohladi.

Seci na parcice i poslužiti.

## **Savet**

Posni rolat nastao od ostatka svih kolaa koje sam spremala i namirnica koje sam trenutno imala. Ostao jedan list oblande, malo keksa, malo žele bombona, kikirikija... I tako nastade ovaj ukusan rolat. Šeera nisam dodavala jer ima od svega po malo, sve slatko, pa nije bilo potrebe.