

Rolat-trougao sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **100 ml** mleka
- **100 g** rastopljenog margarina
- **9** krem bananica

Priprema

U posudu sipati plazmu.

Dodati mleko i rastopljen margarin. Smesu izmešati.

Na prozirnoj foliji rastanjiti smesu. Poreati 6 krem bananica.

Preko poredjati još preostale 3 bananice.

Folijom preklopiti gornju stranu smese ka sredini, zatim i donju. Oblikovati rolat ili trougao.

Ostaviti u frižideru da se stegne. Seci kolac na prcad i poslužiti. Prijatno!

Savet

Poslastica koja se veoma brzo pravi. Dekorativna i odlian je izbor za slavlja kad pravite sitne kolae!