

Keks rolat (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pti ber keksa
- **500 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga sa ukusom cokolade
- **200 g** šecera
- **180 g** margarina
- **3** banane
- **1 kesica** šlag krema od cokolade

Priprema

U šerpu sipati 400 ml hladnog mleka i šecera, pa staviti da provri. Ostatak mleka razmutiti s pudingom, pa zakuvati u ključalo mleko. Mešati dok se ne zgusne. Skinuti s ringle i ostaviti da se ohladi.

Penasto umutiti margarin i sastaviti ga sa ohlaenim pudingom.

Pripremiti šlag krem od cokolade po uputstvu sa kesice, a zatim ga sjediniti s pripremljenim filom.

Poslužavnik obložiti providnom folijom.

Rolat praviti sledecim redosledom: keks rasporediti u tri reda po šest komada i premazati filom.

Preko prvog i treceg reda rasporediti keks, a u sredinu staviti banane.

Na keks i banane naneti fil.

Pomocu folije spojiti prvi i teci red, pa formirati rolat.

Preostalim filom premazati rolat.

Savet

Prelepa je kombinacija pudinga sa ukusom pavlake i jagoda. Rolat je jednostavan i brz za pripremu.