

Rolada od kestena sa bananom

<http://kruhai.blogspot.com/2013/11/rolada-od-kestena-sa-bananom.html>

500g nezaslađenog pasiranog kestena

60g šećera u prahu

ili 500g zaslađenog kestena

125g omekšanog maslaca

2 žlice mlijeka

2 velike banane

šećer u prahu za posipavanje

100g čokolade za kuganje

2 žlice maslaca

1 žlica meda

Kesten, šećer u prahu (ako kesten nije zaslađen), mekani maslac i mlijeko zajedno pomiješati tako da se svi sastojci dobro sjedine.

Mokru kuhinjsku krpu posipati šećerom u prahu i na njoj razvaljati smjesu kestena otprilike 2 cm debelo, a duljine jedne banane.

Podijeliti na dva dijela i na sredinu svakog staviti po jednu bananu pa uz pomoć kuhinjske krpe zarolati kesten oko banane. Dobit ćete dvije štruce duljine svake banane.

Zamotajte ih u prozirnu foliju i ohladiti 1 sat u hladnjaku.

U vodenoj kupelji otopiti čokoladu pa joj dodati maslac i med te sve dobro promiješati da dobijete glatku masu. Prelijte preko kestena rolada pa vratiti na kratko opet u hladnjak da se i glazura stisne.

Narežite na ploške te poslužite :)

Napomena: Nemojte pokapati banane limunom jer se neće dobro složiti sa kestenom, početak će se kao otapati i neće dobro prionuti uz bananu. Zato obavezno upotrijebite svježije banane kako bi što kasnije potamnile.

