

 45 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Apa - 250 de mililitri
Banane - 4 bucati
Biscuiti - 450 de grame
Cacao - 30 de grame
Ciocolata - 100 de grame
Esenta de rom - 1 pahar
Frisca lichida - 300 de grame
Margarina - 125 de grame
Nuca de cocos - 200 de grame
Zahar - 125 de grame

Mod de preparare

1. Se sfarama biscuitii marunt cu masina de tocat sau blender.
2. Intr-un castron se amesteca apa cu zaharul, cacao si se pune pe foc, se lasa sa clocoteasca pana se formeaza un sirop gros, dar atentie sa nu scada prea mult pt ca nu va ajunge la inmuia biscuitii.
3. Se trage de pe foc, se raceste si se adauga esenta de rom.
4. Separat se amesteca margarina cu nuca de cocos (din cantitatea intreaga de margarina se lasa 1-2 lingurite pt a se pune in biscuiti).
5. Intr-un lighean se amesteca biscuitii cu siropul racit din castron si cu 1-2 lingurite de margarina(depinde cat de moi sunt biscuitii). Se ia o folie de plastic sau de aluminiu, se pun peste ea biscuitii intr-un strat de 1 cm grosime asezati sub forma de foaie de prajitura. Peste ei se pune un strat subtire de margarina cu nuca de cocos intins uniform, apoi se desfac bananele de coaja si fiecare se taie in 2. Se iau bucatile de banane si cu partea curbata se pun in jos una langa alta de-a lungul foii de biscuiti, lasandu-se o latime de 2 degete de la margine pt a se putea rula. Se ruleaza foia peste banane fara a rula si folia. Se baga la frigider sa stea cel outin 4 ore. Apoi se imbraca in frisca. Cu o furculita faci dungii dintr-un capat in altul al ruladei. Deasupra se pune ciocolata rasa. Atentie, daca cantitatea de sirop este prea multa nu o puneti toata pt ca biscuitii se vor inmuia prea tare si vor fii inecaciosi. Biscuitii trebuie inmuiați la fel ca si pt un salam de biscuiti.

Pofta buna!