

Rolat banana torta



Sastoјci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 3 banane
- 4 štangle cokolade
- 6-7 kašika brašna
- 13-15 kašika oraha
- 1 kašika mrvica od biskvita
- 250 g butera
- 250 g šecera u prahu
- 1/4 l mleka
- 100 g žele-bombona

Priprema

Penasto umutiti 10 žumanaca sa 10 kašika šecera. Dodati 13—15 kašika oraha, 2 kašike brašna, 4 štangle rastopljene cokolade, 1 kašiku mrvica od biskvita i na kraju umešati cvrst sneg od 10 belanaca. Sipati u pravougaoni podmazan i brašnom posut pleh i peci.

Nadev: Penasto umutiti 250 g butera sa 250 g šecera u prahu. Posebno skuvati 1/4 l mleka sa 4—5 kašika brašna. Kada mleko i brašno budu gusto skuvani, skloniti posudu sa štednjaka, pa mutiti i dalje dok se ne ohladi i pobeli. Ohlaeno sastaviti sa umucenim buterom i mutiti i dalje da se dobije potpuno glatka masa. Od ove kolicine odvaditi 4—5 kašika za premaz odozgo, pa u preostalu kolicinu umešati 100 g seckanih žele-bombona.

Tortu sastaviti na sledeci nacin: na peceni deo torte staviti nadev i po dužini u jednom redu tri prave banane. Preklopiti i sa ostatkom nadeva premazati rolat odozgo.