

Rolat sa bananom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **8**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna

Fil:

- **200 g**eurokrema
- **3**banane

Priprema

Ulupati belanca sa šećerom u cvrst šam. Postepeno dodavati žumanca. Neprekidno muteci umešati brašno pomešano sa pecivom, i ulje. Sjediniti smesu, sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 10 minuta.

Gotovu koru staviti izmeu dve vlažne krpe da odstoji nekoliko minuta. Koru premazati eurokremom.

Po ivici poreati banane i uviti u rolat. Kad se stegne iseci na parcad debljine 1 cm.

Savet