okoladni rolat sa bananom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **100 g**šecera
- **100 g**brašna
- **200 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade
- **1**margarin
- **2**banane

Priprema

Umutiti 5 jaja, 100 g šecera. Kad je dobro umuceno dodati 1 kašiku izrendane cokolade i 100 g brašna. Umucenu masu sipati u pleh koji smo obložili masnim papirom. Kad je peceno saviti u rolat i ostaviti da se hladi. Fil: Umutiti 3 jajeta i 200 g šecera u prahu, na pari. Kad je gotovo dodati 100 g cokolade. To ohladiti i u masu dodati prethodno umucen margarin. Sa tim filom filovati koru a dve banane staviti na pocetak kore i saviti u rolat. A dve kašike fila ostaviti i premazati ceo rolat i narendati cokolade po ukusu.

Savet