

Rolat sa bananom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Šablon:

- 1 belance
- 30 g šecera
- 40 g brašna
- 20 g putera
- 1 crvena boja

Testo:

- 4 jaja
- 1 kašičica sode bikarbone
- 70 g šećer
- 60 g putera
- 70 g brašna
- 35 g kakaoa

Fil:

- 1 mlečna slatka pavlaka
- 1 kremfix
- 80 g prah šećera
- 2 banane
- 1 kašik vanila ekstrakta
- malo crvene boje

Priprema

Od sastojaka za šablon napraviti masu bez grudvica, staviti u kesu i na papiru za pečenje nacrtati željeni šablon. Nakon crtanja staviti u zamrzivac da se stegne. Testo pocnite tako što ćete umutiti belanca sa malo sode u cvrst sneg. U dugljoj ciniji 4 žumanca umutiti sa šećerom da bude blede žute boje. Nakon toga dodati belanca u sud sa žumancima i polako sjediniti i sa ostalim sastojcima. Izvadite sablon iz zamrzivaca i sipajte smesu preko šablona i stavite u rernu na 200 C 7 minuta. im izvadite iz rerne urolajte rolat u vlažnu krpu da bi bio elastican. Nakon toga umutite fil u mikseru iseckajte banane i gotovo. Nafilujte rolat. Prijatno!

Savet

Može doi do pucanja, ali ipak je prelep za 8. mart i dan zaljubljenih.