

Rolat sa bananicama (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 2 **kašike**ulja
- 1/2 **kesice**prašak za pecivo
- 2 **kašike**kakaa

Za fil:

- 250 **ml**mleka
- 1puding od cokolade
- 100 **g**margarina
- 100 **g**cokolade
- 5krem bananica (ja sam koristila bele)
- 4 **kašike**šecera

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šećerom dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje pa masu blago sastaviti- podeliti je na pola pa u jednoj polovini staviti kakao. Sipati u nauljanom plehu naiznemicno belu i crnu masu. Peci na 200 C oko 15-20 minuta (ne sme da se prepece jer ce kora da bude krta i lomice sa prilikom uvijanja.) Ispecenu koru odmah uviti u vlažnu krpu i ostaviti je tako da se ohladi.

Skuvati puding u mleku sa 4 kašike šecera, zatim dodati cokoladu i margarin i sve zajedno promesati. Fil ohladiti. Ohladjenim filom namazati koru (ostaviti dve kašike za filovanje rolata spolja).

Po filu poreati krem bananice pa uviti u rolat. Odozgo rolat premazati sa dve kašike fila i dekorisati po želji.

Savet

Rolat je veoma soan i ovo je jedan od bržih kolaa.