

Sovine oci (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 4 kašikemlevenog keksa

Za fil:

- **250 ml** mleka
- **1** kesica pudinga od cokolade
- **3** kašikešecera
- **125 g** margarina
- **150 g** šecera u prahu
- **150 g** mlevenog keksa
- **4** banane

Za ukrašavanje:

- **100 g** slaga
- **150 ml** hladne vode
- **2** štanglecokolade

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg. Postepeno dodati i žumanca, pa sjediniti smesu. Varjacom lagano umešati brašno i mleveni keks, pa smesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje i ispeci koru na 200 stepeni.

Dok je kora vruća, pomocu papira na kom se pekla uviti je u rolat i ostaviti da se ohladi.

Za fil: Razmutiti puding od cokolade sa malo mleka, a preostalo mleko staviti sa šecerom da provri. Ukuvati puding u provrelo mleko i ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu i dodati ohlaeni puding, pa sjediniti.

Dodati i mleveni keks i promešati.

Koru premazati filom i duž jednog kraja poreati banane, kao na slici.

Pažljivo uviti u rolat.

Umutiti šlag sa hladnom vodom, premazati rolat i preko narendati cokoladu.

Savet