

Mramorni rolat sa krem bananicama



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Svetla smesa:

- 2 jajeta
- 150 g šecera
- 125 g margarina
- 300 g plazma keksa

Tamna smesa:

- 150 ml mleka
- 20 kašika šecera
- 125 g margarina
- 100 g čokolade za kuvanje
- 250 g mlevene plazme

I još:

- oko 5-6 krem bananica

Priprema

Svetla smesa: Jaja penasto umutiti sa šećerom i skuvati na pari. Kad bude gotovo, ubaciti margarin da se istopi. Kad se istopi skloniti sa vatre i dodati plazmu. Lepo izmešati.

Tamna smesa: Dok se kuvaju jaja na pari, za to vreme napraviti drugu smesu. Staviti da provri mleko sa šećerom, kad provri ubaciti i istopiti margarin i cokoladu. Skloniti sa vatre i ubaciti mlevenu plazmu.

Foliju malo namazati sa malo ulja i razliti svetlu smesu. Rastanjiti rukama u pravougaonik. Preko svetle smese razliti tamnu smesu i izjednaciti rukama. Na jednom kraju poreati krem bananice i pomocu folije uviti u rolat. Ostaviti da se ohladi.

Savet

Umesto plazme u tamnoj smesi možete ubaciti istu količinu mlevenih oraha. Ukus je fantastian. :) :) :)