

Rolat sa bananama (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- **700 g**plazme
- **100 g**šecera u prahu
- sok od narandže sa sodom
- $\frac{1}{3}$ margarina

Za fil:

- **700 g**mleka
- 2pudinga od vanile
- $\frac{1}{3}$ margarina
- 3vanilina šecera
- 3sveže banane
- **250 g**šlaga

Priprema

Plazmu izdrobiti, dodati šecer u prahu i sok od narandže i umesiti zatim dodati jednu trecinu margarina i sve lepo izmešati. Na tacni staviti kesu za lakše uvijanje. Oblikovati na tacni u cetvrtastom obliku debljine jednog prsta. Skuvati mleko i zasladiti ga po želji i dodati vanilin šecer. Sipati kesice pudinga razmucene sa malo mleka i mešati dok ne provri par minuta. Kad se ohladi fil dodati dve trecine margarina i izmiksati mikserom. Pripremljenim filom nafilovati koru. Banane preseccene na pola reati po ivici kore. Uviti u rolat i lepo prekriti kesom zatim ostaviti u frižideru da se stegne. Kesu polako skinuti paziti da se rolat ne polomi. Prekriti rolat šlagom i dekorisati po želji.

Savet