Macje oci (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **5** jaja
- **4 kašike**šecera
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**mljevenih badema ili oraha
- **1 kašicica** praška za pecivo

Za fil:

- **3**jajeta
- **100 g**šecera
- **200 g**cokolade
- **2-3 kašike**kuvane kave ili
- **2 vrecice** burbon vanilin šecera
- **250 g**maslaca
- **4-6**banana

Priprema

Odvojiti bjelanjke od žumanjaka. Bjelanjke i šecer izmutiti u cvrsti snijeg..dodati žumanjke i rucno izmiješati. Prosijati brašno, prašak za pecivo i kakao, dodati ulupanim bjelanjcima i sve lagano, rucno izmiješati. Smjesu izliti u veci lim (uobicajeno je lim od rerne, elektricnog šporeta) koji namažete masnocom i pospete brašnom ili staviti papir za pecenje da se rolat ne zalijepi za tepsiju. U meuvremenu napraviti fil. Jajaj dobro izmiksati sa šecerom, da dobiju lijepu svijetlu boju..staviti u mikrovalnu pecnicu na 2 minuta, promiješati, ponoviti još 1 minut, dodati iskidanu cokoladu i izmiješati. Ostaviti da se prohladi, pa dodati omekšali maslac. Rolat se ispekao, izvaditi ga van i preokrenuti na papir za pecenje, koji malo pošecerimo. Skloniti papir na kojem se pekao rolat, ako ste ga koristili, te zamotati rolat sa obje strane ka sredini, pustiti da se ohladi. Sada je red da filujemo rolat. Lagano odmotati strane rolata, premazati filom, te sa svake strane staviti oguljene banane..uobicajeno to bude 4, ali ako treba još da se dopuni linija, dodati još koju bananu...isto tako kako smo polako odvili stranice rolata, sada je trebamo zamotati..polako ima dosta fila. Spoj rolata, kao i cijeli rolat premazati sa ostatkom fila..posuti sa bademom ili orasima i prošarati cokoladom. .

Savet

*Napisla sam da se može koristiti bijela ili tamna okolada ,kao i dodatak kave ili vanilin burbon šeera. Ja u tamnu okoladu, dodajem kavu, a u bijelu okoaldu, burbon vanilin šeer, jer se tada vide male tockice vanilije u bijelom filu.