

Menaž rolat sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **150** gšecera
- **75** gbrašna
- **75** ggustina

Za fil:

- **500** mlmleka
- 3žumanceta
- **150** gšecera
- 1puding od vanile
- **300** mlslatke pavlake
- 3banane

Za dekoraciju:

- **150** gMenaž cokolade
- **50** gmargarina

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca i sa 50g šecera umutiti u cvrst šam. Posebno umutiti žumanca sa preostalim šecerom. Sjediniti smesu od žumanaca sa šamom od belanaca pa polako promešati. Dodati brašno i gustin pa

promešati varjacom. Pleh obložiti papirom za pecenje i u njega sipati pripremljenu smesu za koru. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumeni.

Mleko sipati u manju šerpu i ostaviti da prokljuca. Penasto umutiti žumanca sa šećerom i pudingom. Preliti ih vrelim mlekom pa vrati na ringlu. Sve zajedno kuvati na umerenoj temperaturi uz neprestano mesanježicom dok ne zgusne. Ostaviti da se hlađi.

Slatku pavlaku umutiti u šlag pa dodati u ohladjen fil od pudinga i dobro izmešati mikserom.

Koru premazati filom.

Duž jedne strane kore rasporediti banane i urolovati.

okoladu rastopiti sa margarinom i preliti preko rolata.

Gotov rolat ostaviti u frižideru da se stegne.

Savet