

okoladni rolat sa bananicama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikašecera
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- 1 kašikakakaoa

Za fil:

- 2 kesicepudinga od cokolade
- 500 mlmlijeka
- 125 gmargarina
- 5 kašikašecera
- 100 gcokolade za kuvanje
- 4-5coko bananica

Za glazuru:

- 100 gcokolade za kuvanje
- 2 kašikeulja
- po željibijela cokolada

Priprema

Kora. Bjelanca sa prstohvat soli umutiti u snijeg. Žumanca pjenasto umutiti sa šećerom. U žumanca dodati suhe sastojke (brašno, prašak za pecivo i kakao) i lagano sjediniti kašikom. Pa lagano dodavati snijeg od bjelanaca, sjediniti kašikom nikako mikserom. Smjesu sipati u kalup obložen pek papirom. Peci na 180 C oko 15 minuta. Koru urolati u vlažnu salavetu i ostaviti dok se fil prirema.

Fil. Puding skuvati u mlijeku sa šećerom i u vruć dodati čokoladu. Ostaviti da se ohladi. Pa dodati margarin i umutiti mikserom da se sve dobro sjedini.

Koru izvaditi iz krpe te premazati filom, reati čoko bananice uz rub kore te zarolati u rolat. Otopiti čokoladu na pari sa uljem te premazati rolat. Po želji naribati bijele čokolade.

Savet

Brz i izdašan rolat, uživajte :)