

Rolat sa bananom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**mleveni oraha
- 5 **kašika**brašna

Fil:

- 2banane
- **500 ml**mleka
- 2pudinga od vanile
- **125 g**putera
- **100 g**šecera

Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca, brašno i na kraju mlevene orahe. Sjediti sve pa staviti da se pece. Kada je kora pecena odmah je izvaditi na krpu pa je umotati u rolat. Ostaviti da se ohladi.

Staviti 400 ml mleka sa šećerom da se kuva. Posebno u preostalo mleko razmutiti puding. Kada mleko provri ukuvati puding. Ostaviti da se ohladi.

Kada se puding ohladi sjediniti ga sa izmucenim puterom. Izvaditi koru iz krpe i raširiti je. Namazati je filom pa na pocetak staviti dve banane. Uviti u rolat. Ostaviti rolat u frižider da se lepo stegne.

Savet