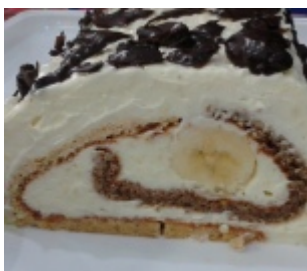


Vocni banana rolat sa komadicima cokolade



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 2 kašikevrole vode
- 150 gšecera u prahu
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikemlevenih oraha
- 1 kesicavanilinog šecera
- 1 lmleka
- 200 gšecera
- 3 kesicepudinga od vanile
- 1 kašikagustina
- 200 mlmleko
- 200 gšlag krema
- 100 gcokolade za kuvanje
- 2banane

Priprema

Penasto umutiti žumanca sa 75 g šecera u prahu. Dodati dve kašike vrele vode i mutiti mikserom dok masa ne pobeli.

Belanca umutiti u cvrst sneg sa preostalim šecerom u prahu koji je pomešan sa vanilinim šecerom.

Umucenim žumancima dodati brašno i mlevene orahe, postepeno dodavati sneg od belanaca i lagano promešati masu da se sjedini. Umucenu masu sipati u podmazanom plehu koji je obložen masnim papirom za pečenje.

Koru peci u plehu od rerne prethodno zagrejati rernu na 200°C oko 25 minuta. Pecenu koru vruću posuti šećerom i uviti u rolat u vlažnoj krpi.

Fil: u 200 ml mleka razmutiti tri pudinga od vanile sa kašikom gustina i dodati ga u prokuvano 800 ml mleka sa šećerom. Kuvati i stalno mešati dok masa ne postane gusta. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti 200 g šlag kremu sa 200 ml mleka, pa ga dodati i umutiti u ohlaenom puding u od vanile.

Pecenoj kori skinuti papir i premazati ga polovinom fila. Banane poreati na kori uzduž i uviti u rolat. Ostatom fila premazati odozgo rolat. Dekorirati ga komadicima čokolade (čokoladu otopiti u zagrejanom reni iskoristiti dok je vruća. Na masnom papiru čokoladu premazati u razne oblike po želji).

Savet

Voni banana rolat je laganog i sonog ukusa. Dobro ohladiti kako bi se lako sekao rolat. Prijatno!