Rolat od banana (2)

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za biskvit:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **1 kašika**ulja
- **5 kašika**brašna

Za fil:

- **200 g**mljevenih oraha
- **200 g**mlevene plazme
- **5 kašika**prah šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **oko 250 ml**vrelog mlijeka
- **200 g**putera/margarina
- **2**vece banane

I još:

- **po ukusu**slatka pavlaka, šlag
- **1 parce**cokolade

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti bjelanca, pa postepeno dodavati šecer. U snijeg dodavati žumanca,

miksajuci sve vrijeme. Na kraju, dodati ulje i prosijano brašno, pa pažljivo sjediniti. Sipati smjesu u veliki pleh, obložen papirom za pecenje. Peci na 190 C. Pecen biskvit zarolati i ostaviti da se ohladi.

Sjediniti mljevene orahe i vanilin šecer. Preliti vrelim mlijekom. Prohladiti, pa dodati mljeveni keks. Sve sjediniti. Umutiti omekšao puter/margarin sa prah šecerom, pa dodati u smjesu oraha i keksa. Sve izmiksati. Premazati preko biskvita 2/3 fila. Na jedan kraj staviti 2 banane, pa zarolati. Preostalom trecinom fila premazati rolat. Ostaviti u frižider da se stegne.

Umutiti slatku pavlaku ili šlag, pa premazati rolat. Preko naribati cokladu. Ohladiti, pa rezati i poslužiti.

Savet