

Rolat sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **2** kašikeulja
- **2** kašike kakaoa
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Za fil I:

- **250 ml**mleka
- **1** kesicapudinga od cokolade
- **5** komadakrem bananica
- **4** kašikešecera
- **100 g**cokolade
- **100 g**

Za fil II:

- **2** kesicešlag pene
- **2 dl**mleka

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šecerom dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, kakao, ulje pa masu blago sastaviti. Sipati u nauljanom plehu. Peci na 200 C oko 15-20 minuta (ne sme da se prepece jer ce kora da bude krta i lomice sa prilikom uvijanja.) Ispucenu koru odmah uviti u vlažnu krpu i ostaviti je tako da se ohladi. Skuvati puding u mleku sa 4 kašike šecera, zatim dodati cokoladu i margarin i sve zajedno promesati. Fil ohladjenim filom namazati koru (ostaviti dve kašike za filovanje rolata spolja). Krem bananice iseckati i pomešati sa filom... koru isfilovati cokoladnim filom preko fila premazati sa umucenim šlagom, zatim je uviti u rolat. Odozgo rolat premazati sa dve kašike fila i šlagom pa posuti kokosom ili po želji....

Savet