

## Sovine oci



## Sastojci

### Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 8 kašika šecera
- 1 kašika kakaoa
- 1 prašak za pecivo

### Za fil:

- 200 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 120 g šecera
- 3 jajeta

### Ostalo:

- 700 ml slatke pavlake
- 4 banane

## Priprema

Mikserom umutiti 4 jajeta i 8 kašika šecera. Prašak za pecivo dodati u sud sa brašnom. Zatim u taj sud dodati i prethodno umucena jaja i šecer i mešati, dok se smesa ne sjedini.

U tepsiju obloženu pek-papirom sipati sjedinjenu smesu i peci u rerni 15 minuta na 200 stepeni.

Pripremiti krem. 3 jajeta i 120 g šećera kuvati na pari, a zatim dodati lomljenu čokoladu.

Premestiti smesu u veći sud da se ohladi.

Mikserom u posebnom sudu umutiti margarin i šećer, a zatim dodati i ohlaeni krem. Sjediniti smesu.

Ispicenu koru premazati filom, a na dva kraja reati oljuštene banane. Pomocu papira uviti rolat sa dve strane. Deo gde se dodiruju strane uvujenog rolata, premazati filom i pritiskati, da sa zalepe krajevi rolata.

U meuvremenu umutiti 700 ml slatke pavlake (može se koristiti i šlag krem) i premazati kolac, umucenom slatkom pavlakom. A zatim na kolac narendati čokoladu.