Šareni rolat sa bananom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpan (biskvitno testo):

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **malo**ulja
- **malo**aroma jagode
- **malo**crvene kolacarske boje
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za krem:

- **500 ml**slatke pavlake
- **2**banane
- **100 g**žele bombona

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. U žumanca dodati malo ulja. Mutiti belanca dok se ne dobije cvrst sneg. Dodati šecer kašiku po kašiku. Kada se sve sjedini polagano dodavati žumanca sa uljem, i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Od ove mase odvojiti tri supene kašike sipati aromu vanile i crvenu boju. Sipati u spric i šarati po prek papiru koji je stavljen na pleh u kome ce se rolat peci. Na par minuta staviti u zamrzivac da se zamrzne.

Preko zamrznutih šara preliti testo i staviti da se pece. Kada je testo gotovo uviti ga u mokru krpu u rolat, i

ostaviti da se rolat dobro ohladi. Za to vreme praviti krem.

Umuti slatku pavlaku u nju dodati iseckane žele bombone i banane. Time nafilujte rolat, ostavite da se dobro stegne. Bilo bi dobro da odstoji preko noci.

Savet

Prvi put sam rolat pravila ovako, drugi put sam skuvala jagode sa šeerom da se dobije gusta krem smesa njom sam šarala pleh zamrzla a posle prelila biskvit testo i sve posle isto. Punjeje takodje može da vam bude proizvoljno. PRIJATNO!!!