

Rolat sa bananama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 7 **kašika**brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 10 **kašika**mlevenih oraha

Fil:

- 1 mleka
- 3 jajeta
- 6 **kašika**brašna
- 2 vanilina šecera
- 1/2 margarina
- **po želji**džem
- 4 banane
- 200 g šlaga
- 6 **kašika**šecera

Priprema

Umutiti 7 jaja sa 7 kašika šecera, dodati 7 kašika brašna, pola praška za pecivo i mlevene orahe. Peci koru u veliki pleh. Toplu koru umotati u vlažnu krpu. Fil: Umutiti 3 jajeta sa 6 kašika šecera, 6 kašika brašna. U proključalo mleko i vanilin šecer skuvati fil od jaja. Kad se ohladi dodati pola margarina. Filovanje: Na ohlaennoj kori nazati džem (nekoliko kašika) odozgo staviti polovinu fila i po sredini staviti u dva reda po 2 banane.

Umotati rolat, opet premazati džemom i staviti ostatak fila. Odozgo staviti umuceni šlag.

Savet

Prijatno! :))