

Macje oci



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Biskvit:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 1 **kašika**kakaa
- 1/2praška za pecivo

Krem:

- 3jajeta
- **140 g**šecera
- 1vanilin šecer
- **150 g**cokolade
- **200 g**margarina
- **150 g**mljevene plazme
- 4banane

Priprema

Odvojite žumanca od bjelanaca. Bjelanca umutite u cvrst snijeg. Žumanca umutite sa šećerom. Sjedinite brašno, prašak za pecivo i kakao, pa sve umutite sa žumancima.

Zatim pažljivo umiješajte i snijeg od bjelanaca. Izlijte u veliki pleh, obložen papirom za pečenje, pa pecite na 180 C oko 15 minuta.

Pecen biskvit odvojite od papira, pa zarolajte u vlažnu krpu.

Krem: Na pari umutite jaja sa šećerom. Kad se šećer otopi dodajte čokoladu, pa kuhajte 10-15 minuta. Kremu prohladite, pa dodajte razraen margarin. Odvojite 1/3 kreme, za premazivanje rolata, a u 2/3 dodajte mljevenu plazmu. Sve dobro sjeditite, pa premažite biskvit. Dvije banane stavite na jedan kraj biskvita, a dvije na drugi kraj.

Zatim biskvit pažljivo zarolajte sa jedne i sa druge strane, prema sredini. Rolat stavite na tacnu, tako da zarolani rubovi budu prema dole.

Premažite 1/3 kreme, pospite čokoladom u prahu (ili ribanom čokoladom), pa ostavite u frižider da se stegne.

Kad se rolat ohladi, rezati na parcad.

Savet