

Rolat sa Bananama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8** jaja
- **8 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **8 kašika** oraha

Za fil:

- **6 dl** mleka
- **5 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **100 g** mlevenih oraha
- **5** banana

Priprema

Umutiti cvrst šne od belanca i šecera, dodati žumanca, zatim brašno i orahe, lagano sjediniti, sipati u podmazan pleh i peci dvadesetak minuta na 220 stepeni. Pecenu koru staviti na moru krpu i uviti u rolat.

Brašno razmutiti u 1 dl mleka, a preostalo staviti sa šecerom da provri. Skuvati fil i ohladiti. Umutiti margarin sa šecerom u prahu i sjediniti sa filom.

Razaviti koru, namazati filom (ostaviti za okolo). Na krajeve staviti citave banane i uvijte ka unutra. Da izgleda kao na preseku.

Gotov rolat staviti na tacnu, premazati okolo i posuti mlevenim orasima.

Savet