

## **Banana rolat (2)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **2 kašike**vrele vode
- **prstohvat**praška za pecivo

#### **Fil:**

- **500 ml**mleka
- **5 kašika**šecera
- **120 g**margarina
- **2 kesice**pudinga sa aromom slatke pavlake
- **2-3**banane
- sok od limuna

#### **Ostalo:**

- **100 g**cokolade
- **2-3 kašike**džema od kajsijsa

## **Priprema**

Ispeci biskvit od gore navedenih sastojaka. U vrelo zaslaeno mleko ukuvati puding. U prohlaoeno umutiti margarin. Biskvit premazati džemom, naneti 2/3 kreme, rasporediti banane koje su prethodno poprskane sa sokom od limuna, i urolati. Sve premazati ostatkom kreme i dekorisati cokoladom.

## **Savet**

Umesto pudinga možete u mleko zakuvati i 2-3 kašike brašna. Umesto banana možete dodati i drugo voe po izboru.