

## ***Banana rolat (2)***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Fil:**

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

#### **Ostalo:**

- **100 g** čokolade
- **2-3 kašike** džema od kajsija

## **Priprema**

Ispeci biskvit od gore navedenih sastojaka. U vrelo zaslaženo mleko ukuvati puding. U prohlazeno 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 voće po izboru.