

Rolat Bengalski tigar



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za rolat:

- 4 jajeta
- 3 kašike šećera
- 3 kašike brašna
- 1 kašika ulja
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 kesica šlaga
- 100 ml mleka
- 2 banane
- 50 g čokolade
- 1 kesica šarenih mrvica

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom pa dodavati žumanca jedno po jedno neprekidno muteci, dodati ulje i na kraju lagano umešati brašno pomešano sa pecivom. Peci 15 minuta na 200 stepeni. Kad se ispece kora uviti je u vlažnu krpku i ostaviti 10-ak minuta.

Šlag umutiti sa mlekom pa premazati kora i posuti mrvicama, na jedan kraj staviti 2 banane i uviti rolat.

Čokoladu otopiti pa napraviti "tigrove" šare.

Savet