

## **Rolat sa bananom**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Šablon:**

- **1**belance
- **30** gšecera
- **40** gbrašna
- **20** gputera
- **1**crvena boja

#### **Testo:**

- **4** jaja
- **1** kašicica sode bikarbone
- **70** gšecer
- **60** gputera
- **70** gbrašna
- **35** gkakaoa

#### **Fil:**

- **1**mlecna slatka pavlaka
- **1**kremfix
- **80** gprah šecera
- **2**banane
- **1** kašika vanila ekstrakta
- malocrvene boje

## **Priprema**

Od sastojaka za šablon napraviti masu bez grudvica, staviti u kesu i na papiru za pecenje nacrtati željeni šablon. Nakon crtanja staviti u zamrzivac da se stegne. Testo pocnite tako što cete umutiti belanca sa malo sode u cvrst sneg. U dugljoj ciniji 4 žumanca umutiti sa šećerom da bude bleđo žute boje. Nakon toga dodati belanca u sud sa žumancima i polako sjediniti i sa ostalim sastojcima. Izvadite šablon iz zamrzivaca i sipajte smesu preko šablonu i stavite u rernu na 200 C 7 minuta. Im izvadite iz rerne urolajte rolat u vlažnu krpu da bi bio elastican. Nakon toga umutite fil u mikseru i sekajte banane i gotovo. Nafilujte rolat. Prijatno!

## **Savet**

Može doći do pucanja, ali ipak je prelep za 8. mart i dan zaljubljenih.