Rolat sa bananicama (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **2 kašike**ulja
- **1/2 kesice**prašak za pecivo
- **2 kašike**kakaa

Za fil:

- **250 ml**mleka
- **1**puding od cokolade
- **100 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **5**krem bananica (ja sam koristila bele)
- **4 kašike**šecera

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šecerom dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje pa masu blago sastaviti-podeliti je na pola pa u jednoj polovini staviti kakao. Sipati u nauljanom plehu naiznemicno belu i crnu masu. Peci na 200 C oko 15-20 minuta (ne sme da se prepece jer ce kora da bude krta i lomice sa prilikom uvijanja.) Ispecenu koru odmah uviti u vlažnu krpu i ostaviti je tako da se ohladi.

Skuvati puding u mleku sa 4 kašike šecera, zatim dodati cokoladu i margarin i sve zajedno promesati. Fil ohladiti. Ohladjenim filom namazati koru (ostaviti dve kašike za filovanje rolata spolja).

Po filu poreati krem bananice pa uviti u rolat. Odozgo rolat premazati sa dve kašike fila i dekorisati po želji.

Savet

Rolat je veoma soan i ovo je jedan od bržih kolaa.