

Rolat koko banana



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **1 kesica**puding od cokolade
- **1 kesica**puding od karamele
- **1 kesica**puding koko oranž
- **6 kašika**šecera
- **1 l + 2 dl**mleka
- **1**margarin
- banane

Za koru:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike** cokolade u prahu (može i kakao)
- **4 kašike**brašna
- **1/2 šoljice** ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

Za ukrašavanje:

- **1 kesica**šlaga (ili malo slatke pavlake)

Priprema

U 2 dl mleka razmutiti 3 pudinga (ja sam koristila ovu kombinaciju, mada možete eksperimentisati) i dodati u 1 l proključalog zaslaenog mleka. Kada se puding skuva, ostaviti ga da se ohladi i zatim dodati umucen margarin i fil je gotov. Dok se puding hladi pripremiti koru. Umutiti penasto jaja i šećer, dodati čokoladu u prahu (ja sam je prvi put koristila i svi mi se, mada mislim da je kakao može zameniti) i mutiti malo mikserom. Zatim dodati brašno, prašak za pecivo i malo ulja i zamešati kašikom. Podmazati pleh i staviti pek papir i peci koru (pekla sam je 10-ak minuta na najjačoj temperaturi). Ovo je mera za veliki pleh. Kору prevrnuti na vlažnu krpу i posle nekoliko minuta filovati i reati banane (jedna ili dve banane). Ostaviti malo fila i premazati rolat i ukrasiti šlagom ili slatkom pavlakom. Prijatno! :)

Savet