

Bananica rolat



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 1 kesicapudinga sa ukusom banane
- 5 dlmleka
- 2 kašike šecera
- 5 bananica
- 100 gmargarina
- 50 gcokolade

Priprema

Žvrsto umutiti belanca, dodati šećer i nastaviti sa mucenjem, zatim dodati žumanca, brašno i prašak za pecivo i sve izmešati. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peći na 180 C. Gotovu koru uviti u vlažnu krpu. Kuvati puding sa mlekom i šećerom. Kada se malo ohladi umešati margarine i potpuno ohladiti fil. Koru premazati pudingom, pa dužno porežati bananice i uviti u rolat. Ukrasiti ga otopljenom cokoladom.

Savet