

## ***Rolat sa cokoladnim mrvicama***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3 jajeta
- 50 ml vrele vode
- 100 g šećera u prahu
- 1 kesica vanilin šećera
- 100 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Za fil:**

- 400 ml mleka
- 1 kesica pudinga od banane
- 3 kašike šećera
- 150 g margarina
- 100 g šećera u prahu
- 3 kašike čokoladnih mrvica
- 3 banane
- malo mlevene plazme

### **Priprema**

Umutiti žumanca sa vodom, šećerom u prahu i vanil šećerom. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Posebno umutiti belanca, pa lagano umešati u umućenu smesu. Sipati u pleh obložen pek-papirom i peći u zagrejanj rerni na 180 C, 10-12 minuta. Gotovu koru uviti u krpu.

Skuvati puding sa šećerom u mleku. Kad se ohladi, dodati umućen margarin sa šećerom u prahu i dobro izmiksati, (ostaviti malo za premazivanje rolata).

Koru premazati filom, posuti čokoladnim mrvicama i porezati banane iseckane na kolutove.

Uviti rolat, premazati filom koji je ostavljen sa strane i posuti mlevenom plazmom. Ostaviti da se stegne, pa iseći na parčad.

## **Savet**