

Rolat sa cokoladnim mrvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

- **400 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga od banane
- **3 kašike** šecera
- **150 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **3 kašike** cokoladnih mrvica
- 3 banane
- malomlevene plazme

Priprema

Umutiti žumanca sa vodom, šecerom u prahu i vanil šecerom. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Posebno umutiti belanca, pa lagano umešati u umucenu smesu. Sipati u pleh obložen pek-papirom i peci u zagrejanoj rerni na 180 C, 10-12 minuta. Gotovu koru uvitи u krpu.

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

Koru premazati filom, posuti cokoladnim mrvicama i poreati banane iseckane na kolutove.

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

Savet