

Rolat od banane



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g** mlevenih oraha
- **200 g** šećera
- **3 dl** belog vina
- **300 g** brašna
- **2 kašičice** sode bikarbone
- **3 kašike** ulja.

Za fil:

- **2 kesice** pudinga od vanile
- **10 kašika** šećera
- **7 dl** vode
- **1 kesica** vanilin šećera
- **200 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **4** banane
- **1** limun - sok

Za dekoraciju:

- **2 kesice** posnog šlaga
- **po potrebi** kisele vode
- **4- 5** posnih pralina

Priprema

Izmešati mlevene orahe, šećer, vino, ulje i brašno pomešano sa sodom bikarbonom. Lepo sve umutiti, pazeci da ne ostanu grudvice. Masu izliti u podmazan pleh obložen pek- papirom i peci oko 25 minuta u rerni prethodno zagrejanom na 200 stepeni.

Pecenu koru prebaciti na mokru krpu i pažljivo uviti u rolat.

Malo vode odvojiti za puding, a ostatak staviti da se kuva zajedno sa šećerom i vanilin šećerom. Kad voda pocne da vri, umešati puding i kuvati dok se ne zgusne.

Margarin umutiti sa prah šećerom, pa toj smesi dodati ohla?en puding i lepo sjediniti.

Odviti pripremljenu, ohla?enu koru i premazati je sa 2/3 fila. Na sredinu uzduž pore?ati banane (prethodno poprskane limunovim sokom).

Rolat ponovo pažljivo uviti. Zatim ga sa svih strana premazati preostalom trecinom fila.

Umutiti posni šlag sa kiselom vodom i premazati rolat šlagom. Praline izrendati, pa ih rasporediti preko šlaga.

Savet