

## **Rolat od banane**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **250** gmlevenih oraha
- **200** gšecera
- **3 dl** belog vina
- **300** gbrašna
- **2 kašicicesode** bikarbone
- **3 kašikeulja.**

#### **Za fil:**

- **2 kesice** pudinga od vanile
- **10 kašika** šecera
- **7 dl** vode
- **1 kesica** vanilin šecera
- **200** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **4** banane
- **1** limun - sok

#### **Za dekoraciju:**

- **2 kesice** posnog šлага
- **po potrebni** kisele vode
- **4- 5** posnih pralina

## **Priprema**

Izmešati mlevene orahe, šecer, 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 zagrejanoj 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 šecerom i vanilin šecerom. Kad voda pocne da vri, umešati puding i kuvati dok se ne zgusne.

Margarin umutiti sa prah šecerom, pa toj smesi dodati ohlaen puding i lepo sjediniti.

Odviti pripremljenu, ohlaenu koru i premazati je sa 2/3 fila. Na sredinu uzduž poreati 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 šлага.

## **Savet**