

Rolada sa bananom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 6jaja
- 120 gšecera
- 120 gbrašna

Za krem:

- 5 dlmleka
- 2 kesicepudinga sa ukusom banane
- po ukusušecer
- 125 gmargarina s ukusom vanile
- 4banane

Za dekoraciju:

- 50 gšlaga
- kisela voda
- cokolada

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom umešati brašno, smesu uliti, a nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Prevrnuti na kuhinjsku krpu i uviti u rolat.

Skuvati puding u mleku dodati šećer po ukusu, margarin penasto umutiti umešati ohlaen puding.

Testo premazati kremom staviti po dve banane jednu pored druge i uzduž i uviti u rolat. Premazati šlagom i dekorisati rendanom cokoladom.

Savet