

?oko-banana rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** jaja
- **6 kašika** šećera
- **100 ml** ulja
- **100 ml** mleka
- **6 kašika** brašna
- **3 kašike** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **400 ml** mleka
- **8 kašika** šećera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **150 g** margarina
- **100 g** mlevenih oraha (lešnika, badema,...)
- **1,5-2** banane
- **maloseckanih** oraha (za posipanje odozgo)

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg sa prstohvatom soli. Žumanca umutiti penasto sa šećerom, pa dodati ulje i mleko. Brašno sjediniti sa kakaom i praškom za pecivo, pa dodati u umucenu smesu od žumanaca i sve lepo umutiti. U umucenu smesu dodavati postepeno sneg od belanaca i lagano sjediniti varjacom.

Smesu izliti u veliki pleh od rerne obložen papirom za pecenje i peci 20-tak minuta na 180 stepeni.

Peccenu koru istresti na vlažnu krpnu, pa pomocu krpe zaviti u rolat i ostaviti da se ohladi.

Fil: Odvojiti malo mleka od 400 ml i u njemu razmutiti prašak za puding. Ostatak mleka staviti sa šećerom da provri. U provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. U vruc puding dodati izlomljenu cokoladu i mešati dok se cokolada ne otopi. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto. Ohla?en fil malo razmutiti mikserom, pa postepeno dodavati umucen margarin. Sjediniti smesu zatim dodati mlevene orahe i sve dobro umutiti. Fil ostaviti u frižideru na 30 minuta.

Odviti koru, zatim naneti fil (ostaviti malo fila da se rolat odgore premaže), pore?ati banane, pa zaviti rolat. Odozgo rolat premazati sa ostatkom fila i posuti sa seckanim orasima. Ostaviti rolat da se stegne.

Rolat.

Savet