

Rolat sa bananama (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **8**jaja
- **8** kašikašecera
- **8** kašikabrašna

Za fil:

- **700** ml mleka
- **10** kašikašecera
- **9** kašikaoštrog brašna
- **100** g maslaca (ili margarina)
- **1** kesica vanilin šecera

I još:

- **4** vece banane
- **100** g šлага
- **180** ml mleka (ili vode)
- džem od kajsija

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati žumanca pa šecer. Mutiti mikserom da se šecer otopi pa dodati brašno i izmešati varjacom. Usuti u pleh od šporeta podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci 10-15 minuta u rerni

zagrejanoj na 180 stepeni.

Pecenu koru staviti na vlažnu platnenu salvetu i uviti rolat. Ostaviti 5-10 minuta da se prohladi.

U 100 ml mleka staviti oštro brašno, izmešati dobro da ne ostanu grudvice. U preostalo mleko staviti šefer i vanilin šefer, zagrejati ga (ali da ne provri) i na umerenoj temperaturi zakuvati kasicu. Skloniti sa ringle, dodati maslac (margarin) i mešati da se otopi i sjedini. Ostaviti fil da se prohladi.

Odviti rolat, namazati džemom celu površinu, preko staviti fil, pa banane (u dva reda po dve) i urolati.

Umutiti šlag sa mlekom ili vodom i premazati rolat. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Uživajte u ukusu!

Savet

Koliinu džema stavite po ukusu, ja sam stavila pola velike tegle.