

## ***Rolat sa bananama (4)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8** jaja
- **8 kašika** šecera
- **8 kašika** brašna

#### **Za fil:**

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

#### **I još:**

- **4** veće banane
- **100 g** šlaga
- **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 pečenje. 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 šećer i vanilin šećer, 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**

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