

Menaž rolat sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 150 gšecera
- 75 gbrašna
- 75 ggustina

Za fil:

- 500 mlmleka
- 3žumanceta
- 150 gšecera
- 1puding od vanile
- 300 mlslatke pavlake
- 3banane

Za dekoraciju:

- 150 gMenaž cokolade
- 50 gmargarina

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca i sa 50g šecera umutiti u cvrst šam. Posebno umutiti žumanca sa preostalim šecerom. Sjediniti smesu od žumanaca sa šamom od belanaca pa polako promešati. Dodati brašno i gustin pa

promešati varjacom. Pleh obložiti papirom za pečenje i u njega sipati pripremljenu smesu za koru. Peci u zagrejanj rerni na 200 C dok ne porumeni.

Mleko sipati u manju šerpu i ostaviti da proključa. Penasto umutiti žumanca sa šećerom i pudingom. Preliti ih vrelin mlekom pa vratiti na ringlu. Sve zajedno kuvati na umerenoj temperaturi uz neprestano mesanježicom dok ne zgusne. Ostaviti da se hladi.

Slatku pavlaku umutiti u šlag pa dodati u ohladjen fil od pudinga i dobro izmešati mikserom.

Koru premazati filom.

Duž jedne strane kore rasporediti banane i urolovati.

okoladu rastopiti sa margarinom i preliter preko rolata.

Gotov rolat ostaviti u frižideru da se stegne.

Savet