

okoladni rolat sa bananicama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **5** jaja
- **5** kašikabrašna
- **5** kašikašecera
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **1** prstohvat soli
- **1** kašikakakaoa

Za fil:

- **2** kesicepudinga od cokolade
- **500** mlmljeka
- **125** gmargarina
- **5** kašikašecera
- **100** gcokolade za kuvanje
- **4-5**coko bananica

Za glazuru:

- **100** gcokolade za kuvanje
- **2** kašikeulja
- po željibijela cokolada

Priprema

Kora. Bjelanca sa prstohvat soli umutiti u snijeg. Žumanca pjenasto umutiti sa šecerom. U žumanca dodati suhe sastojke (brašno, prašak za pecivo i kakao) i lagano sjediniti kašikom. Pa lagano dodavati snijeg od bjelanaca, sjediniti kašikom nikako mikserom. Smjesu sipati u kalup obložen pek papirom. Peci na 180 C oko 15 minuta. Koru urolati u vlažnu salavetu i ostaviti dok se fil priprema.

Fil. Puding skuvati u mlijeku sa šecerom i u vruc dodati cokoladu. Ostaviti da se ohladi. Pa dodati margarin i umutiti mikserom da se sve dobro sjedini.

Koru izvaditi iz krpe te premazati filom, reati coko bananice uz rub kore te zarolati u rolat. Otopiti cokoladu na pari sa uljem te premazati rolat. Po želji naribati bijele cokolade.

Savet

Brz i izdašan rolat, uživajte :)