

Banana rolat (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Fil:

- 500 mlmleka
- 1 puding vanila
- 3 kašikešecera
- 50 gmargarina

Za ukrašavanje:

- 150 gkrem šlaga
- 100 mlkisele vode

I još:

- 2banane

Priprema

Umutiti belanca i šećer u cvrst sneg, dodati žumanca, brašno i pecivo. U veci pleh staviti pek papir, naliti smesu pa peci u rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Peceni patišpanj izvaditi i urolati u mokru krpu pa ostaviti da se hladi.

U mleko dodati šećer pa kuvati, kada provri dodati razmucen puding pa ukuvati. Maci sa vatre i u vruce dodati margarin pa mešati da se otopi, ostaviti da se hladi.

Patišpanj razmotati, naneti fil, ostaviti nekolilo kašika fila da se premaze rolat, pa poredjati banane.

Opet saviti rolat, premazati ostatkom fila, pa ukrasiti umucenim šlagom.

Staviti da se ohladi pa služiti!

Savet