

oko rolat sa bananom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **9** belanaca
- **17 kašika** šecera
- **9 kašika** mlevenih oraha
- **2 kašike** brašna

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **9** žumanaca
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **5 punih kašika** šecera

I još:

- **150 g** margarina za kolace
- **100 g** čokolade
- **nekoliko kašika** mlevenih oraha
- **3** banane

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca ulupati polako dodavajući šećer. Zatim dodati mlevene orahe i brašno pa promešati polako varjačom. U tepsiju staviti pek papir, zatim sipati smesu i peći koru na 200 stepeni oko 15-

20 minuta. Pecenu koru urolati zajedno sa papirom i ostaviti da se ohladi.

Žumanca umutiti sa šećerom, pudingom i 100 ml mleka. Ostatak mleka staviti da provri pa zakuvati fil.okoladu otopiti pa dodati filu. Kada se fil skroz ohladi razraditi ga sa margarinom.

Koru odviti i odvojiti od papira. Od fila odvojiti nekoliko kašika za kasnije premazivanje rolata. Koru prebaciti na alu foliju, premazati filom, u jedan kraj poreati banane, uviti rolat i umotati ga u foliju. Staviti ga u frižideru na par sati da se stegne. Nakon toga rolat izvaditi i premazati ga onim filom koji smo ostavili za premaz, pa posuti mlevenim orasima.

Savet

Uživajte :)