

# **Vocni banana rolat sa komadicima cokolade**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5jaja**
- **2 kašike**vrele vode
- **150 g**šecera u prahu
- **3 kašike**brašna
- **2 kašikem**levenih oraha
- **1 kesicavani**linog šecera
- **1 l**mleka
- **200 g**šecera
- **3 kesice**puđinga od vanile
- **1 kašika**gustina
- **200 ml**mleko
- **200 g**šlag krema
- **100 g**cokolade za kuvanje
- 2banane

## **Priprema**

Penasto umutiti žumanca sa **75 g** šecera u prahu. Dodati dve kašike vrele vode i mutiti mikserom dok masa ne pobeli.

Belanca umutiti u cvrst sneg sa preostalim šecerom u prahu koji je pomešan sa vanilinim šecerom.

Umucenim žumancima dodati brašno i mlevene orahe, postepeno dodavati sneg od belanaca i lagano promešati masu da se sjedini. Umucenu masu sipati u podmazanom plehu koji je obložen masnim papirom za pecenje.

Koru peci u plehu od rerne prethodno zagrejati rernu na 200'C oko 25 minuta. Pecenu koru vrucu posuti šecerom i uviti u rolat u vlažnoj krpi.

Fil: u 200 ml mleka razmutiti tri pudinga od vanile sa kašikom gustina i dodati ga u prokuvano 800 ml mleka sa šecerom. Kuvati i stalno mešati dok masa ne postane gusta. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti 200 g šlag kremu sa 200 ml mleka, pa ga dodati i umutiti u ohlaenom pudingu od vanile.

Pecenoj kori skinuti papir i premazati ga polovinom fila. Banane poreati na kori uzduž i uviti u rolat. Ostatkom fila premazati odozgo rolat. Dekorisati ga komadicima cokolade (cokoladu otopiti u zagrejanoj reni iskoristiti dok je vruća. Na masnom papiru cokoladu premazati u razne oblike po želji).

## Savet

Voni banana rolat je laganog i sonog ukusa. Dobro ohladiti kako bi se lako sekao rolat. Prijatno!