

Rolat od banana (2)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za biskvit:

- **5**jaja
- **5** kašika šecera
- **1** kašikaulja
- **5** kašikabrašna

Za fil:

- **200** gmljevenih oraha
- **200** gmlevene plazme
- **5** kašikaprah šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **oko 250** mlvrellog mlijeka
- **200** gputera/margarina
- 2vece banane

I još:

- **po ukusu**slatka pavlaka, šlag
- **1** parcecokolade

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti bjelanca, pa postepeno dodavati šecer. U snijeg dodavati žumanca,

miksajuci sve vrijeme. Na kraju, dodati ulje i prosijano brašno, pa pažljivo sjediniti. Sipati smjesu u veliki pleh, obložen papirom za pecenje. Peci na 190 C. Pecen biskvit zarolati i ostaviti da se ohladi.

Sjediniti mljevene orahe i vanilin šecer. Preliti vrelim mlijekom. Prohladiti, pa dodati mljeveni keks. Sve sjediniti. Umutiti omekšao puter/margarin sa prah šecerom, pa dodati u smjesu oraha i keksa. Sve izmiksati. Premazati preko biskvita 2/3 fila. Na jedan kraj staviti 2 banane, pa zarolati. Preostalom trecinom fila premazati rolat. Ostaviti u frižider da se stegne.

Umutiti slatku pavlaku ili šlag, pa premazati rolat. Preko naribati cokladu. Ohladiti, pa rezati i poslužiti.

Savet