

## ***Rolat sa kremom i bananom***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6** jaja
- **7** kašikašecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **6** kašikabrašna

#### **Za fil:**

- **150** gkrema
- **1** banana
- **50** gcokolade za kujanje

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. Mutiti belanca sa postepenim dodavanjem šecera, dok ne postanu penasta. Potom dodavati žumanca i to sjediniti. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, dodavati ga u smesu i mutiti.

Pleh nauljiti, pa posuti brašnom, (istresti višak). Smesu uliti u pleh i staviti na 180 C da se pece oko 15 minuta. ackalicom proveriti dali je kora gotova. Pecenu koru okrenuti na vlažnu krp, i uviti u rolat, pa ostaviti na 10-ak minuta da omekša i prohladi se.

Odviti koru, pa je premazati kremom i na kraj staviti bananu isecenu na duž, na polovinu. Uviti rolat i ostaviti da se stegne i odstoji malo. Na pari otopiti cokoladu sa malo ulja, pa ukasiti rolat.

## **Savet**

Džem i puding možete takoe dodati.