

Rolat sa kremom i bananom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- **6** jaja
- **7** kašika šecera
- **1** kesica prsa za pecivo
- **6** kašikabrašna

Za fil:

- **150** g krema
- **1** banana
- **50** g cokolade za kuvanje

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Mututi 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. Ako je potrebno proveriti dali je kora gotova. Pecenu koru okrenuti na vlažnu krpu, i uverti u rolat, pa ostaviti na 10-ak minuta da omeša i prohladi se.

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

Savet

Džem i puding možete takoe dodati.