Beli rolat sa bananama i ananasom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **7**belanaca
- **14 kašika**šecera
- **1 kašika**soka od limuna
- **100 g**lešnika

Za fil:

- **200 ml**slatke pavlake
- **2**banane
- **100 g**ananasa

Za posipanje:

- **1-2 kašike**šecara u prahu

Priprema

Lešnik iseckati i blago ispržiti u tavi bez ulja. Uz stalno mešanje na tihoj vatri. Umutiti belanca, dodati šecer i limunov sok. Mutiti još dok ne dobijete cvrst sneg od belanaca. Na pek papir pospite šecer u prahu i lešnike pa preko njih pospite sneg od belanaca. Razmažite i pecite na 180 stepeni oko 15 minuta.

Banane oljuštite i pripremite ananas (ja sam koristila ananas iz konzerve) i slatku pavlaku.

Iseckajte banane i umutite slatku pavlaku u mekani šlag.

Premažite ohlaenu koru šlagom i poreajte voce preko šlaga.

Uvijte rolat.

Ohladite rolat u frižideru bar sat vremena. Isecite rolat na kriške i uživajte.

Savet