

Rolat sa bananama (6)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **8** jaja
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **120 g**šecera
- **80 g**brašna
- **20g**gustina
- **125 g**margarina (ili putera)

Za glazuru od cokolade:

- **150 g**cokolade za kuvanje
- **5 kašika**mleka
- **2 kašika**euja

I još:

- **4 velike**velike banane
- **4 kašika**edžema

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati žumanca i šećer. Umutiti mikserom pa dodati brašno i izmešati varjačom. Usuti u pleh od šporeta, podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 10-15 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C. Pecenu koru staviti na vlažnu platnenu salvetu i uviti rolat. Ostaviti 5-10 minuta da se prohladi.

Razmutiti brašno i gustin sa 100 ml mleka. U 400 ml mleka staviti šećer i zagrejati. Usuti brašno i gustin, smanjiti temperaturu i zakuvati kasiku. Ohladiti. Umutiti margarin, dodati i pomešati sa dobro ohlaenom kašicom.

Odviti rolat, namazati džemom celu površinu, preko staviti fil (malo više od pola), pa banane (u dva reda po dve) i urolati. Preostalim filom premazati.

okoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliti preko rolata. Ostaviti da se ohladi i stegne. Iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet