

Banana split rolat



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 5jaja
- 6 kašikašecera
- 1 kašikavrele vode
- 5 kašikabrašna
- 4 kašikemljevenih oraha

Krema:

- 400 mlmlijeka
- 1puding od vanilije
- 150 gprah šecera
- 150 gputera
- 2 rebracokolade za kuhanje

Ostalo:

- 2-3banane
- umucenaslatka pavlaka, šlag
- oko 50 gotopljene cokolade

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti žumanca i 3 kašike šecera. Dodati vrelu vodu. Miksati još par minuta.

Posebno umutiti snijeg od bjelanjaka i 3 kašike šećera. U umucena žumanca dodati brašno pomiješano sa mljevenim orasima. Postepeno dodavati i snijeg, od bjelanaca. Pažljivo sjediniti špatulom. Sipati u veliki pleh, obložen papirom za pečenje.

Peci na 180 C oko 20 minuta. Peceni biskvit izručiti na vlažnu krpu, pa zarolati. Skuhati puding u mlijeku. Prohladiti, pa dodati puter, izmiksati sa prah šećerom. Sve izmiksati. Dodati ribanu čokoladu, pa sjediniti. Premazati biskvit.

Na jedan kraj staviti 2-3 banane, pa zarolati. Ohladiti. Premazati umucenim šlagom, pa prošarati otopljenom čokoladom. Ohladiti par sati u frižideru.

Rezati na parčad i uživati!

Savet