

Banana split rolat



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **5**jaja
- **6** kašika šecera
- **1** kašika vrele vode
- **5** kašikabrašna
- **4** kašikemljevenih oraha

Krema:

- **400 ml** mlijeka
- **1** puding od vanilije
- **150 g** rrah šecera
- **150 g** putera
- **2** rebracokolade za kuhanje

Ostalo:

- **2-3** banane
- **umucena** slatka 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 šecera. 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 pecenje.

Peci na 180 C oko 20 minuta. Pecen biskvit izruciti na vlažnu krpu, pa zarolati. Skuhati puding u mlijeku. Prohladiti, pa dodati puter, izmiksan sa prah šecerom. Sve izmiksati. Dodati ribanu cokoladu, pa sjediniti. Premazati biskvit.

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

Rezati na parcad i uživati!

Savet