

Rolat sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikeulja
- Fil:
- 1 lmleka
- 2pudinga od vanile
- 10 kašikašecera
- 150 gmargarina
- Dekoracija:
- 2šlaga od vanile
- 1 dlmleka
- 4banane
- 100 gcokolade

Priprema

Umutiti prvo belanca u cvrst sneg uz dodavanje šecera. Zatim dodati jedno po jedno žumance. Ulje i brašno u smesu dodati i umutiti kašikom. Sipati smesu za biskvit u pleh od rerne na papir za pecenje. Peci na 180 stepeni oko 15-tak minuta. Gotovu koru pokriti sa vlažnom salvetom da može da se savija.

Fil: 800 ml mleka staviti da provri i dodati šecer i posebno u posudi staviti 200 ml mleka i puding i sjediniti i sipati u mleko i šecer mešati dok se puding ne zgusne. U ohlaeni puding dodati margarin i sjediniti.

Šlag ubutati sa mlekom, cokoladu izrendati, banane oljuštiti.

Na koru stavljati fil pa reati banane i rolovati rorat, preko staviti šlag i šarati cokoladom.

Savet

Prijatno.