

okoladni rolat sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 1 **kašika**kakaoa
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

Za fil:

- 3jajeta
- 150 **g**šecera
- 150 **g**cokolade za kuvanje
- 150 **g**maslaca/margarina
- 100 **g**mlevenog keksa (plazme)

Ostalo:

- 4banane
- 3 **kašike**pekmeza od šljiva

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom mutiti mikserom da se šećer otopi pa dodati brašno, kakao i prašak za pecivo i izmiksati. Dodati umucena belanca i izmešati varjačom. Usuti u pleh od šporeta, podmazan ili

obložen papirom za pečenje. Peci 10-15 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Pecenu koru staviti na vlažnu platnenu salvetu i uviti rolat. Ostaviti 5-10 minuta da se prohladi.

Fil: Jaja i šećer umutiti i kuvati na pari. Kad se šećer otopi, dodati i čokoladu. Kuvati uz stalno mešanje oko 15 minuta. Ostaviti da se ohladi pa pomešati sa umućenim maslacem/margarinom.

Trecinu fila odvojiti za premazivanje rolata. U preostali fil umešati mleveni plazma keks. Koru premazati pekmezom od šljiva, rasporediti fil sa plazmom, staviti banane, po dve na oba kraja, i urolati sa oba kraja prema sredini kore. Rolat staviti na tacnu tako da rolani krajevi ostanu odozdo.

Premazati ostavljenom trecinom fila. Ukrasiti po želji.

Uživajte u ukusu!

Savet