

Rolat od banana sa džemom od malina



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- prstohvatpraška za pecivo
- 2 kašikemlijeka
- 2 kašikeulja

Krema:

- 800 mlmlijeka
- 2pudinga od vanilije
- 6 kašikašecera
- 1 vrhom puna kašikagustina
- 150 gputera/margarina
- 1vanilin šećer

Ostalo:

- 5 kašikadžema od malina
- 200 mlslatkog vrhnja ili šlag pjena
- 2vece banane

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti žumanca i šećer, pa dodati mlijeko i ulje. Izmiksati. Dodati i prosijano brašno, sa praškom za pecivo, pa pažljivo sjediniti. Na kraju, dodati i umućen snijeg od bjelanca, na 3x, pažljivo miješati. Sipati smjesu u veliki pleh, obložen papirom za pečenje. Peci na 180 C oko 20 minuta. Pecen biskvit uviti u vlažnu kuhinjsku krpu. Ostaviti da se ohladi.

Odvojiti 200 ml mlijeka, a ostatak sipati u šerpu i staviti da prokuha. Umutiti prah puding, gustin i šećer sa izdvojenim mlijekom, da nema grudica, pa sipati u šerpu. Uz neprestano miješanje, skuhati kremu. Ohladiti, pa dodati omekšao puter/margarin. Izmiksati.

Biskvit premazati džemom od malina, pa preko staviti 2/3 kreme; pažljivo razmazati, pa na jedan kraj staviti dvije banane.

Pažljivo zarolati. Staviti na tacnu. Premazati rolat preostalom kremom. Ostaviti u frižider da se ohladi. Umutiti slatko vrhnje ili šlag pjenu, pa premazati rolat. Dobro ohladiti, pa rezati na parcad.

Savet