

Rolat sa bananom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 2 **kašike**vrele vode
- 150 **g**šecera
- 60 **g**brašna
- 50 **g**mlevenih oraha

Za fil:

- 400 **ml**mleka
- 150 **g**ršecera
- 1 **kesica**pudinga od vanile
- 200 **g**margarina
- 2-3banane

Za dekoraciju:

- 2 **kesice** šlag krema

Priprema

Kora: Žumanca umutiti penasto sa vrelom vodom, a belanca umutiti sa šećerom u cvrst sneg. Žumancima dodati brašno i orahe pa lagano sjediniti varjacom, na kraju umešati i sneg od belanaca, pa smesu uliti u pleh obložen papirom za pečenje i peći 20 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru izručiti na krpu i pomoću krpe uviti u rolat, pa ostaviti da se ohladi.

Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šećerom da provri pa u provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi pa ohlaeno sjediniti sa penasto umućenim margarinom.

Filovanje: Koru premazati sa filom, pa po dužoj ivici kore poreati banane i sve lagano uviti u rolat. Ukrasiti sa umućenim šlag kremom.

Savet