

Banana split rolat (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 1 kesicaburbon vanile
- 2 kašikevrole vode
- 40 gbrašna
- 50 gmlevenih oraha

Fil:

- 400 mlmleka
- 1 kesicapuding od vanile
- 150 gšecera
- 200 gmaslaca

Nadev:

- 2-3 kombanane

Za premazivanje:

- 1 kesicašlag krema od cokolade

Priprema

Belanca odvojimo od žumabaca, belanca izlupamo u cvrst šam sa šećerom i burbon šećerom, žumanca izmešamo sa vrelom vodom i umiksamo u belanca postepeno dodajemo brašno i mlevene orahe. Dobijenu smesu sipamo u pleh obložen pek papirom i pecemo 15 mjnuta na 180C. Gotovu koru stavimo na vlažnu kuhinjsku krpu uklonimo pek papir i urolamo.

Od ukupnog mleka odvojimo 1 dl, a ostalo sdavimo da se kuva sa šećerom, u 1 dl mleka izmešamo puding i ukuvamo u kipuće mleko. Kada se puding do pola ohladi umiksamo maslac.

Koru premažemo filom i skraja izreamo banane i urolamo u rolat.

Šlag kremu spremimo po uputstvu sa kesice i premažemo rolat. Ukrasimo po želji.

Savet

Rolat je jako ukusan i kremast.