

Rolat oko krem banana



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6 jajeta
- 6 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kašikakakaa
- 1 kašikacokolade u prahu
- 1 kašikaulja
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 700 ml mleka
- 7 kašikašecera
- 2 pudinga od cokolade
- 200 g cokolade
- 200 g margarina
- 4-5 krem bananica

Za glazuru:

- 150 g cokolade
- 2 kašikeulja
- 30 g margarina

Za dekoraciju:

- **4-5 komada** krem bananica
- **malo** cokoladnog fila

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šećerom, a zatim dodati ulje, kakao, cokoladu u prahu i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umutiti homogenu smesu, pa je izliti u pleh od rerne prethodno podmazan i obložen pek-papirom. Peci na 200 stepeni oko 25 minuta. Izvuci nakon toga i još vruće uviti zajedno sa pek- papirom, a onda umotati u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi.

Fil: u mleko kome je dodato 7 kašika šećera zakuvati pudging na uobicajen način, pa u vrelu smesu dodati cokoladu za kuvanje i mešati dok se cokolada ne otopi. Prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti, pa mu dodavati kašiku po kašiku ohladjenog cokoladnog fila sve vreme muteci mikserom.

Ohlaenu koru odviti, skinuti pek-papir, pa nafilovati sa 2/3 pripremljenog cokoladnog fila (jednu trecinu fila ostaviti za dekoraciju rolata). Duž jednog kraja rolata (preko cokoladnog fila) poreati krem bananice, pa sve zajedno uviti i rukom pritisnuti da se lepo zalepi. Ceo rolat premazati delom preostale trecine fila u tankom sloju (a jedan deo ostaviti za dekoraciju).

U meuvremenu, pripremiti glazuru: otopiti cokoladu na pari zajedno sa uljem i margarinom. Glazuru malo prohladiti, pa njome preliti rolat bogato sa svih strana. Preko glazure (dok se još nije sasvim stegla rasporediti krem bananice. Sacekati da se glazura sasvim stegne i ohladi, pa rolat ukrasiti preostalim cokoladnim filom.

Savet