

Rolat oko krem banana



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6 jajeta
- 6 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1 kašika kakaa
- 1 kašika cokolade u prahu
- 1 kašika ulja
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

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

Za glazuru:

- 150 g cokolade
- 2 kašike ulja
- 30 g margarina

Za dekoraciju:

- **4-5 komada** krem bananica
- **malocokoladnog** fila

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šećerom, a zatim dodati ulje, kakao, čokoladu 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 puding na uobicajen način, pa u vrelu smesu dodati čokoladu za kuvanje i mešati dok se čokolada ne otopi. Prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti, pa mu dodavati kašiku po kašiku ohladjenog čokoladnog fila sve vreme muteci mikserom.

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

U meuvremenu, pripremiti glazuru: otopiti čokoladu 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 čokoladnim filom.

Savet