

Plazma rolat sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 **kašikašecera**
- 4 **kašikebrašna**
- 1/2 **kesicepraška za pecivo**
- 1 **kašicicarendane limunove korice**
- 1 **kašicicaekstrakta vanile**

Fil:

- 200 **gmlevene plazme**
- 4-5 **punih kašikakisele pavlake**
- 4-5 **kašikašecera u prahu (ovo po ukusu)**
- 1 **kašicicarendane limunove korice**
- 1 **kašicicaekstrakta vanile**
- 4 **krem bananice**

I još:

- **malokaramel preлива**
- **malošecernih perlica**

Priprema

Odvojiti belanca i sa prstohvatom soli ih mutiti, sipati kašiku po kašiku šecera, te mutiti da se dobije cvrst šne. Smanjiti brzinu, pa stavljati jedno po jedno žumance. Špatulom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, limunovu koricu i ekstrakt vanile. Izliti smesu u lim postavljen pek papirom i peci 12 minuta na 180 stepeni. Zarolati koru i ostaviti da se hladi.

Za fil umutiti kiselu pavlaku sa šecerom u prahu i vanilom. Dodavati kašiku po kašiku mlevene plazme i rendanu koricu limuna. Namazati fil na koru, poreati krem bananice i zarolati.

Staviti rolat na hlaenje bar sat vremena.

Ukrasiti gotovim karamel prelivom i šecernim perlicama, pa seci na šnitice.

Savet