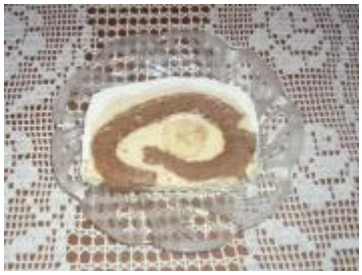
Banana rolat



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1 kašika**kakaoa

Fil

- **700 ml**mleka
- **12 kašika**šecera
- **2**pudinga od vanile
- **4 kašike**brašna
- **100 g**bele cokolade
- **250 g**margarina
- **2**banane

Priprema

Umutite jaja sa brašnom, šecerom i kakaom. Smesu razlite u podmazan pleh i pecite u rerni 20 minuta na 180 C.

Skuvajte mleko sa pudingom, šecerom i brašnom, ostavite fil da se ohladi, pa u njega dodajte dobro umucen margarin i istopljenu belu cokoladu.

Koru premažite filom, na jednu od dužih ivica kore poredjajte banane i uvijte u rolat. Zatim ceo rolat premažite

preostalim filom a po želji možete ga premazati i šlagom.

Savet