

Rolat sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Piškota:

- **6**Jaja
- **6 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo

Fil

- **500 ml**mleka
- **100 g**šecera u prahu
- **2**pudinga od cokolade
- **250 g**margarina
- **50 g**cokolade za kuvanje

Voce

- **4**banane

Priprema

6 jaja ulupati sa 6 kašika šecera kad je to penasto umuceno dodati jednu po jednu kašiku brašna i prašak pecovo. Podmazati tepsiju i peci na 200 C. Kad je piškota pecena istresti na vlažnu krpju i uviti u rolat i ostaviti da se ohladi. Fil: pola litre mleka stavi da se ugrije kad je toplo stavi 100 g šecera u prahu u posebnu ciniju istresi ona 2 pudinga i dodaj preostali šecer iz onog mleke sipaj u puding toliko samo da se umuti bez grudvica. Kad je to

umuceno dodaj u ono mleko. mešaj dok nebude gusto i kad se zgusne gotovo je. Stavi fil da se hladi i kad je fil ohla?en umuti margarin i postepeno dodaj fil sve zajedno umuti i fil je spreman za filovanje. Razmaži po piškoti, pore?aj banane i uviti rolat. Premazati filom i može da se posluži. ?okoladu stavi u fil dok je vruc.

Savet

?okoladu nezaboravite da stavite u vru? fil. Prijatno.