

Rolat sa bananama



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 3 **kašike**brašna
- 5 **kašika**mljevenih oraha
- 1/2 **vrecice**praška za pecivo

Fil:

- 1 lmlijeka
- 3pudinga sa ukusom slatke pavlake
- 1margarin
- 8 **kašika**šecera
- 3 **kašike**prah šecera
- 4 **vece**banane

Priprema

Udvojiti bjelanca od žumanaca. Bjelanca umutiti u cvrst snijeg, dodajuci jednu po jednu kašiku šecera. U cvrst snijeg dodavati jedno po jedno žumance. Zatim dodati brašno pomiješano sa praškom za pecivo, mljevene orahe, pa sve lagano promiješati. Izliti u veliki četvrtasti pleh, obložen papirom za pecenje. Peci u zagrijanoj pecnici na 220 C oko 20 minuta. Pecen biskvit urolati u vlažnu krpu. Fil: Prokuhati mlijeko i šecer. Dodati puding, razmucen u malo mlijeka, pa miješati dok se ne zgusne. Puding prohladiti, pa dodati margarin umucen sa šecerom u prahu. Na biskvit nanijeti 2/3 kreme, staviti na jedan kraj 2 reda po 2 banane, pa zarolati. Premazati ostatkom kreme, pa oblino posuti rendanom cokoladom i mljevenim orasima.

Savet