Rolat sa bananama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kora:

- **7**jaja
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **10 kašika**mlevenih oraha

Fil:

- **1 l**mleka
- **3**jajeta
- **6 kašika**brašna
- **2**vanilina šecera
- **1/2**margarina
- **po želji**džem
- **4**banane
- **200 g**šlaga
- **6 kašika**šecera

Priprema

Umutiti 7 jaja sa 7 kašika šecera, dodati 7 kašika brašna, pola praška za pecivo i mlevene orahe. Peci koru u veliki pleh. Toplu koru umotati u vlažnu krpu. Fil: Umutiti 3 jajeta sa 6 kašika šecera, 6 kašika brašna. U prokljucalo mleko i vanilin šecer skuvati fil od jaja. Kad se ohladi dodati pola margarina. Filovanje: Na ohlaenoj kori nazati džem (nekoliko kašika) odozgo staviti polovinu fila i po sredini staviti u dva reda po 2 banane.

Umotati rolat, opet premazati džemom i staviti ostatak fila. Odozgo staviti umuceni šlag.

Savet

Prijatno! :))