

Karamel rolat sa bananama



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Biskvit:

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

Krema:

- 1 lmlijeka
- 500 **g**šecera
- 10 **kašik**abrašna ili gustina
- 250 **g**margarina

I još:

- 4banane
- **mal**omljevenih oraha za posipanje

Priprema

Odvojite bjelanca od žumanaca. Bjelanca umutite u cvrst snijeg. Žumanca umutite sa šećerom. Sjedinite brašno, prašak za pecivo i mljevene orahe, pa dodajte u umucena žumanca. Zatim pažljivo sjedinite i snijeg od bjelanaca. Smjesu sipajte u veliki pleh, obložen papirom za pečenje, pa pecite na 180 C oko 15 minuta.

Pecen biskvit odvojite od papira, pa zarolajte u vlažnu krpu. KREMA: Karamelizujte šećer, pa prelijte sa 600 ml mlijeka. Ostavite da se na slaboj vatri karamel otopi. Umutite brašno (ili gustin) sa 400 ml mlijeka, pa sipajte u karamel-mlijeko, miješajući svo vrijeme, dok krema ne dobije potrebnu gustinu.

Gotovu kremu ostavite da se ohladi, pa dodajte margarin, omekšao na sobnoj temperaturi. Dobro izmiksajte. Na biskvit stavite 2/3 kreme, premažite, pa stavite na jedan kraj 2 reda po 2 banane. Zarolajte.

Rolat stavite na tacnu, premažite ostatkom kreme, pospite mljevenim orasima. Ostavite da se dobro ohladi, pa režite na parcad!

Savet