

Beli rolat sa bananama i ananasom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 7belanaca
- 14 kašikašecera
- 1 kašikasoka od limuna
- 100 glešnika

Za fil:

- 200 mlslatke pavlake
- 2banane
- 100 gananasa

Za posipanje:

- 1-2 kašikešecara u prahu

Priprema

Lešnik iseckati i blago ispržiti u tavi bez ulja. Uz stalno mešanje na tihoj vatri. Umutiti belanca, dodati šecer i limunov sok. Mutiti još dok ne dobijete cvrst sneg od belanaca. Na pek papir pospite šecer u prahu i lešnike pa preko njih pospite sneg od belanaca. Razmažite i pecite na 180 stepeni oko 15 minuta.

Banane oljuštite i pripremite ananas (ja sam koristila ananas iz konzerve) i slatku pavlaku.

Iseckajte banane i umutite slatku pavlaku u mekani šlag.

Premažite ohlaenu koru šlagom i poreajte voće preko šlaga.

Uvijte rolat.

Ohladite rolat u frižideru bar sat vremena. Isecite rolat na kriške i uživajte.

Savet