

Rolat sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 2 kašikeulja
- 2 kašike kakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil I:

- 250 mlmleka
- 1 kesicapudinga od cokolade
- 5 komadakrem bananica
- 4 kašikešecera
- 100 gcokolade
- 100 gmargarina

Za fil II:

- 2 kesicešlag pene
- 2 dlmleka

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šecerom dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, kakao, ulje pa masu blago sastaviti. Sipati u nauljanom plehu. Peci na 200 C oko 15-20 minuta (ne sme da se prepece jer ce kora da bude krta i lomice sa prilikom uvijanja.) Ispecenu koru odmah uviti u vlažnu krpu i ostaviti je tako da se ohladi. Skuvati puding u mleku sa 4 kašike šecera, zatim dodati cokoladu i margarin i sve zajedno promesati. Fil ohladiti. Ohladjenim filom namazati koru (ostaviti dve kašike za filovanje rolata spolja). Krem bananice iseckati i pomešati sa filom... koru isfilovati cokoladnim filom preko fila premazati sa umucenim šlagom, zatim je uviti u rolat. Odozgo rolat premazati sa dve kašike fila i šlagom pa posuti kokosom ili po želji...

Savet