

Rolat sa bananama i karamelom

Ovaj lagani rolat se brzo pravi, ne treba puno sastojaka, a ukus banane i karamela je ovde idea



1 Jaja umutite penasto sa secerom. Dodajte vodu, brasno, gustin i prasak za pecivo.

2

3

4 Izlijte u pleh oblozen pek papirom i pecite u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 15 min.

5

6

7 Gotov rolat izvadite iz pleha, odlepite pek papir i uvijte u vlažnu krpu.

8

9

10 Fil skuvajte 2 pudinga od karamela u provrelom mleku sa secerom. Kada se ohladi dodajte umucen margarin.

Sastojci:

jaja 4
secera 100 g
brasna 100 g
gustina 25 g
vruce vode 4 kasike
praska za pecivo pola
mleka 1/2 l
secera 10 kasika
margarina 100 g
od karamela 2 pudinga
banane 2
limunovog soka malo
slaga 1 kesica

11

12

13 Odvijte rolat, premazite gotovim filom i poredjajte
uzduz banane nakapane limunovim sokom.

14

15

16 Odvijte rolat i ukrasite slagom.

Napomena:

Umesto slagom, ovaj rolat mozete ukrasiti i
cokoladnom glazurom.