

Banana rolat sa krem pudingom

Pripremite rolat sa bananama i krem pudingom. Niko neće moći da odoli!

15 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Za patišpanj:

- 7 jaja
- 7 kašika/e šećera
- 5 kašika/e brašna
- 2 kašika/e Dr. Oetker Kakao
- 1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 2 kašika/e tople vode
- 1 kašika ulja

Za fil:

- 2 kesice Dr. Oetker Krem puding sa ukusom vanile i mlevenim keksom
- 500 ml hladnog mleka
- Dr. Oetker Čoko komadići

Dodatno:

- 3 banana/e

Za dekoraciju:

- 1 kesica Dr. Oetker Krem puding sa ukusom vanile i mlevenim keksom
- 400 ml hladnog mleka
- 50 g Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake

1 Patišpanj:

Belanca izmiksajte uz postepeno dodavanje šećera, a onda dodajte jedno po jedno žumance neprestano muteći mikserom. Sjedinite brašno, prašak za pecivo i kakao prah pa dodajte u pripremljena jaja. Na kraju dodajte toplu vodu i ulje, a onda špatulom promešajte. Sipajte u pleh od rerne, 30 x 40 cm, koji ste prethodno obložili papirom za pečenje. Pecite 13-15 minuta na 200 °C. Pečeni patišpanj izvadite iz pleha i zajedno sa papirom uvijte rolat. Ostavite da se ohladi.

2 Fil:

U sud sipajte mleko i dodajte sadržaj kesica krem pudinga. Masu mutiti mikserom oko pola minuta minimalnom brzinom, a zatim nastaviti mućenje maksimalnom brzinom, oko 3 minuta. Patišpanj poprskajte mlekom, premažite filom, pa preko pospite čoko komadićima. Složite banane i urolajte. Ostavite da se ohladi oko 60 minuta.

3

Nakon toga, u sud sipajte 300 ml hladnog mleka. Dodajte krem puding i na isti način umutite mikserom. Rolat premažite krem pudingom, pa dekorišite kakao prahom. U sud sipajte 100 ml mleka i dodajte šlag krem. Umutite mikserom, sipajte u poslastičarsku kesu i ukasite. Ohladite pre služenja.