

Ingrediencie

cesto: 5 vajec, 150 g cukru krupica, 1 lyžica oleja, 100 g polohrubej múky

plnka: 300 ml smotany na šľahanie, cukor podľa chuti, stužovač šľahačky, 2 zrelé banány

karamel: 100 g práškového cukru, 200 ml smotany na šľahanie

Postup

Vajcia vyšľaháme s cukrom do bielej peny. Postupne prilejeme olej a nakoniec vmiešame múku. Cesto rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 180 stupňov cca 10-15 minút. Po upečení stiahneme z cesta papier a roládu preložíme na čistú utierku, ktorú zrolujeme.

Medzitým si pripravíme karamel. Rozpustíme cukor na miernom plameni za stáleho miešania. Prilejeme teplú smotanu a necháme karamel úplne rozpustiť. Týmto karamelom potrieme celý narovnaný plát.

Na plnku si vyšľaháme smotanu so stužovačom a cukrom na hustú šľahačku. Potrieme ňou cesto natreté karamelom. K okraji cesta priložíme v rade očistené banány a všetko spolu zrolujeme. Vychladnutú roládu pocukrujeme.

Karamelová roláda s banánom

Piatok, 13 Marec 2015 16:41

