

Banánová roláda s margotkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Banán 2 ks
- Smetana ke šlehání 2 ks
- Ztužovač do šlehačky 2 ks
- Cukr krupice 3 lžíce
- Vejce 3 ks
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Polohrubá mouka 3 lžíce
- Margotka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vejce vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme mouku s práškem do pečiva. Těsto rozetřeme na plech s pečicím papírem a pečeme při 180 stupních asi 8-10 minut. Po vyndání z trouby položíme na další pečicí papír a srolujeme. Necháme vychladit. Smetanu vyšleháme se ztužovačem a přimícháme nahrubo nasteruhanou margotku. Porádu rozmotáme, odstraníme pečicí papíry, potřeme 2/3 šlehačky, poklademe banány a zabalíme. Vršek potřeme zbytkem šlehačky a posypeme zbytkem margotky.