



Банановый Рулет

Kolay Muzlu Rulo



4 яйца
1 стакан сахара
Пол стакана раст.масла
1 стакан муки
1 пакетик ванилина
Пол чайн.ложки гашеной соды
Для крема :
3,5 стакана молока
Пол стакана сахара
1 стол.ложка пшеничного крахмала
3 стол.ложки муки
1 чайн.ложка маргарина
2-3 банана

- # В глубокую посуду разбить яйца, засыпать сахаром и хорошо взбить.
- # Добавить просеянную муку, раст.масло, соду, ванилин, перемешать и вылить в квадратную и смазанную маслом форму для запекания.
- # Запекать в духовке 30-35 минут, при температуре 170.
- # Приготовить крем : В кастрюлю высыпать крахмал, муку, сахар, вылить молоко, помешать и варить на среднем огне, до получения каши, постоянно помешивая.
- # Добавить маргарин, взбить миксером. Пока остывает крем, нужно помешивать.
- # Бисквит достать из духовки, немножко остудить и перевернуть на бумагу. Тёплый бисквит завернуть в рулет вместе с бумагой.
- # Когда рулет совсем остывает, аккуратно раскрыть и убрать бумагу.
- # Со всех сторон обмазать кремом.
- # По середине бисквита с кремом положить 2-3 банана и опять свернуть в рулет.
- # Обмазать оставшимся кремом или обсыпать сахарной пудрой.
- # Поставить в холодильник на одну ночь, порезать и подавать к столу.

Бисквит для рулета должен быть не ломкий.