Rolada makowo-bananowa

paulina2157

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | średni | 8 porcji

Składniki:

- andrut kwadratowy - 2 szt.
- herbatniki - 6 szt.
- mak - 1 + 1/2 szklanka
- jajka Bio - 3 szt.
- olejek pomarańczowy - do smaku
- rodzynki Bio - 1/3 szklanka
- banan - 2 szt.
- mąka ziemniaczna - 2 łyżka
- margaryna Bio - 1/2 kostka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mak sparzyć ostudzić i dwa razy przepuścić przez maszynkę. Przez maszynkę przepuścić również herbatniki i rodzynki.
Żółtka oddzielić od białek, białka ubić na sztywną pianę. Tłuszcz i cukier rozpuścić,dodać uprzednio zaparzony i dwukrotnie zmielony mak z herbatnikami i rodzynkami olejek pomarańczowy, dodać po kolei żółtka cały czas mieszać aby nie przywarł do dna. Gotować na bardzo małym płomieniu. Mąkę rozpuścić w 2 łyżkach wody i dodać do masy szybko i energicznie mieszać aby mąka dobrze się połączyła z resztą. Białka dodać do masy cały czas gotując. Gotujemy jeszcze chwile aby białka się ścięły. Gorącą masę wyłożyć na dwa andruty (wychodzą dwie roladki) na każdy andrut położyć długiego obranego banana skropić go sokiem z cytryny i zwinąć delikatnie w rulon aby nie połamać wafla. Odstawić aby rolady ostygły.