

«Rullada da bananas - à la Ruza»

Ruza Defuns è ina cuschiniera passionada. Il pli gugent puprogn la dunna da 56 onns ses trais figls e ses um cun deliziusas tratgas. En sia cuschina sa barattan las tratgas grischunas cun quellas da sia patria nativa la Croazia. In desert che ella fa fitg gugent per ses figls creschids è la rullada da bananas à la Ruza.

Preparaziun dil biscuit:

Sparter ils ovs e metter l'alv da l'ov da la vart.

Truschar il mellen dal ov cun sis tschaduns zutger enfin che i fa stgima. Agiuntar sis tschaduns da farina e la pulvra da levon. Truschar bain e agiuntar 1 tschadun ieli.

Truschar bain e rasar ora la pasta sin il sturs pront cun figl da pergamina.

Laschar coier 10 minutas sin 200 grads en il furn stgaurà.

Prender or dal furn e cupitgar il biscuit sin in sientamauns umid, allontanar il figl da pergamina e rullar il biscuit cun il sientamauns umid. Laschar da la vart.

Crema d'emplenida:

Stgaurar il latg, laschar in tic latg fraid per maschadar bain cun la farina. Cura che il latg buglia, agiuntar la maschaida da latg e farina. Laschar buglir 10 minutas sin flomma bassa e truschar cuntinuadamain. Laschar sfradar.

Truschar cun il mixer en ina stgadella 150 grams pischada cun 150 grams zutger.

Questa crema dultscha vegn agiuntada a la crema da latg. Truschar bain ed agiuntar il suc da ½ citrona e sgrattar en la crema la paletscha da la citrona.

Rasar ora il biscuit sin il sientamauns umid.

Rasar ora la crema sfradada sin il biscuit.

Las duas bananas tschentan ins al ur dal biscuit e rolla plaun il biscuit cun la crema.

La banana resta en il center da la rullada.

Glasura:

Stgaurar en bogn d'aua la tschigulatta naira e truschar cun 1 tschadun pign ieli.

La glasura vegn rasada or sin la rullada. Pronta è la rullada da banana a la Ruza Defuns.

Bun success e bun appetit!



Ingredientzas

Recept per 4 – 6 persunas:

Biscuit:

- 6 ovs
- 6 tschaduns zutger
- ½ brev pulvra da levon
- 1 tschadun ieli
- 6-8 tschaduns farina

Crema e glasura:

- ½ liter latg
- 6-8 tschaduns farina
- 150 grams pischada
- 150 grams zutger
- ½ citrona suc e paletscha
- 2 bananas
- 100 tschigulatta naira
- 1 tschadun ieli