

Rolat torta sa žele bombonama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2gotova rolata
- 2 pudinga od vanile
- 7,5 **dl**mleka
- 1 **dl**mleka za šlag
- 7 **kašika**šecera
- 200 **g**margarina
- 100 **g**žele bombona
- 2banane
- 1 **kesica**šlaga

Priprema

Rolate iseci na parcad pa ih poreati po dnu i sa strane kalupa.

Skuvati puding sa šećerom u mleku, kad se ohladi dodati umucen margarin. Zatim dodati iseckane žele bombone.

Staviti polovinu fila, poreati banane isecene na kolutove pa ostatak fila.

Umutiti šlag sa mlekom pa ukrasiti tortu.

Savet