

Torta sa rolatima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 gotova rolata
- 200 g piškota
- 3 dl slatke pavlake

Fil 1:

- 300 g mlevene plazme
- 250 g margarina
- 150 g šećera u prahu
- 2 dl soka od narandže

Fil 2:

- 4 kesepudinga od vanile
- 1 l mleka
- 250 g margarina
- 250 g šećera u prahu
- 100 g žele bombona
- 6 krem bananica

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu pa dodati keks i sok. Puding skuvati u mleku sa šećerom pa kad se

ohladi dodati umucen margarin. Bananice i žele bombone sitno iseckati pa dodati u fil. Rolate iseci na parcad i poreati na tacnu, preko staviti fil sa keksom pa premazati polovinom fila sa pudingom, poreati piškote pa drugu polovinu fila. Umutiti slatku pavlaku pa premazati tortu.

Savet

Umesto piškota možete porežati banane, torta e biti ukusnija.