

Kesten torta sa rolatima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortu:

- **15**jaja
- **15** kašikabrašna
- **15** kašikašecera
- **1** teglapekmeza od kajsija
- **250** gkesten pirea
- **250** gmargarin
- **200** gšecera u prahu
- **100** mlruma
- **400** mlslatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom pa dodati žumanca i brašno. Od ove smese ispeci tri kore. Uviti ih u krpu i ostaviti da se ohladi. Kad se ohladi premazati svaku koru pekmezom od kajsija u ponovo uviti u rolat. Fil: umutiti margarin sa šecerom u prahu pa dodati kesten pire i na kraju rum. Sve lepo sjediniti. Rolate iseci na parcice debljine oko 1cm. Poreati ih na tacni pa premazati polovinom fila, pa opet poredjati rolate i preko opet staviti fil. Na kraju tortu zavrsiti umucenom slatkom pavlakom.

Savet