Neobicna rolat torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **2**praška za pecivo
- **2 kašike**cimeta
- **10 kašika**brašna

Za filovanje kore:

- **300 g**malina
- **2 dl**vode
- **150 g**šecera
- **5 kašika**gustina

Za fil:

- **2**praška za puding od vanile
- **6 dl**mleka
- **6 kašika**šecera
- **1** margarin
- **1**kisela pavlaka

Dekoracija:

- **2,5 dl**slatke pavlake

Priprema

Umutititi 5 jaja i 5 kašika šecera pa dodati prašak za pecivo, kašiku cimeta i 5 kašika brašna. Peci koru. im je gotova uviti u mokru krpu kao rolat. Isti postupak je i za drugu koru. U meuvremenu staviti maline, šecer i vodu da se kuvaju. Gustin pomešati sa malo vode pa sipati cim provre maline. Ukuvati i vrucim filom odmah filovati rolate pa uviti. Ostaviti da se ohladi.

Staviti 5 dl mleka da provri. U 1 dl mleka pomešati prašak za puding i šecer pa sipati cim provri. Skuvani puding ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin pa dodati hladan puding i umutiti. Dodati kiselu pavlaku i promešati kašikom.

Ohladjene rolate iseci i poreati na tacnu. Prva kora su šnite od 1 rolata. Na to staviti fil od pudinga, pa drugu koru tj. šnite od drugog rolata i opet fil. Slatku pavlaku umutiti pa staviti preko.

Savet