

Torta sa rolatima



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 30 **kaikašecera**
- 30 **kapikamlijeka**
- 30 **kašikabrašna**
- 3 **kašikagriza**
- 3 **kašikakakao** praha
- 3 praška za pecivo

Fil:

- 2 l mlijeka
- 8pudinga od cokolade
- 23 **kašikebrašna**
- 400 g**margarina**

Ostalo:

- 2gotova rolata od cokolade
- 500 ml**slatke pavlake**
- 1**prehrambena** boja po želji

Priprema

Kora: 2 jaja, 10 kašika šecera, 10 kašika mlijeka, 10 kašika brašna, 1 kašika griza, 1 kašika kakao praha, 1 prašak za pecivo. Ove sastojke umutiti mikserom i od njih napraviti koru i peci je u protvanu dimenzija 25x20 koji je predhodno obložen papirom za pečenje. Pripremiti još 2 ovakve kore od istih sastojaka, da na kraju imate tri iste kore.

Fil: 1.5 mlijeka staviti u šerpu i na vatru da prokuha. U preostali 0.5 l mlijeka razmutiti pudinge sa šećerom i skuhati ih u prokuhalom mlijeku. Mješati bez prekida i kad je gotovo skinuti sa vatre. Ostaviti da se ohladi. U ohladjeno umutiti mikserom margarin.

Rolate nasjeci na tanke kolutove.

Reati: Kora - fil - red rolata - fil - kora - fil - red rolata - fil - kora. Odozgo ukrasiti šlagom.

Savet

Tortu ostaviti da se ohladi i poslužiti.