Rototorta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora za rolatu:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna

Fil:

- **2 kesice**pudinka od vanile
- **10 kašika**šecera
- **500 ml**mleka
- **250 g**margarina
- **50 ml**kisele vode
- **1 kesica**šlaga

Ukras:

- **100 g**šlaga
- **100 ml**kisele vode
- **1 rebro**izrendane cokolade

Priprema

Kora: ulupato 3 belanaca sa 3 kašike šecera, dodati žumanca i na kraju 3 kašike brašna. Sipati u podmazan pleh velicine 20x30cm i peci na 200C. Istresti na vlaznu krpu i urolati. Ponoviti postupak sa preostalim materijalom.

Ohladjene kore premazati džemom od ribizli i ponovo urolati.

Rolate iseci na parcad i poredjati na tacni.

Fil: Skuvati puding po upustvu u 1/2 l mleka i u ohlaen fil umutiti jedan margari. Zatim umutiti šlag sa kiselom vodom.

Fil podeliti na dva dela i prvom polovinom premazati rolate zatim preko fila naneti šlag i ponovo poreati preostale rolate.

Tortu ukrasiti ulpanim šlagom i izrendanom cokoladom.

Savet

Dobro ohladiti jer tad je najukusnija.:)