

Banana torta sa rolatima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15**jaja
- **15** kašika šecera
- **15** kašikabrašna
- **1** kašikakakaoa
- **1,5** kesicaprška za pecivo

Za fil:

- **1** l mleka
- **3** kesice puding vanila
- **250** g margarina sa ukusom vanile ili putera
- **100** g šecera
- **1** kg banane
- **500** ml slatke pavlake
- **1** teglapekmeza od kajsija

Priprema

Izmutiti 5 belanca, dodati 5 kašika šecera, zatim dodati 5 žumanca, 5 kašika brašna i pola kesice praška za pecivo. Sipati u pleh i staviti da se pece. Kad je kora pecena izruciti je na krpu i odmah tako vrucu koru uviti u

rolat. Na ovaj nacin napraviti još jednu koru, a u trecoj kori dodati jednu kašiku kakao. Treba da napravimo dve žute i jednu braon koru, (može i dve žute i dve braon, ja sam ovako pravila zato što bi na mojoj tacni to bilo previše).

Kada su se kore ohladile, svaku premažemo pekmezom od kajsija i opet uvijemo u rolat.

Staviti 800 ml mleka sa šecerom da se kuva. U 200 ml mleka razmutiti puding, pa ga ukuvati u kipuce mleko. Ostaviti puding da se ohladi. Kad se ohladi sjediniti sa izmucenim margarinom ili puterom.

Rolate iseci na parcice debljine oko 1 cm. Poreati polovinu na tacnu, pa premazati filom. Banane iseci na kolutice, pa poreati preko fila. Preko banana naneti još malo fila u tankom sloju, pa opet poreati parcice rolata, (formirati još jedan red). Ponoviti postupak, preko rolata fil, pa seckane banane.

Na kraju izmutiti slatkou pavlaku, premazati celu tortu i ukrasiti po želji.

Savet