

## ***Rolat torta***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 12 jaja
- 340 g šecera
- 250 g butera
- 120 g mlevenih oraha
- 40 g brašna
- 250 ml mleka
- 3 štanglice cokolade
- 2 kašike brašna

### **Priprema**

Umutiti 6 žumanaca sa 100 grama šecera, dodati 40 grama brašna, šne od 12 belanaca i 60 grama oraha. Ispeci rolat. Zaviti u krpu da se ohladi.

Nadev: ušpinovati 60 grama šecera sa kašikom vode, dodati 60 grama oraha. Ohladiti. Umutiti 6 žumanaca sa 150 grama šecera i 2 kašike brašna. To preliti sa pola litre vrelog mleka i kuvati dok ne dobijete gust krem. Ohladiti.

Buter penasto umutiti sa špinovanim šecerom, orasima i ohlaenim kremom. Odvojiti jednu trecinu krema, dodati cokoladu i umutiti. Ostatkom nafilovati rolat, a odvojenim delom krema premazati celu tortu.

Do serviranja odložiti tortu u frižider.