

Rolat torta (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 3cokoladna rolata
- 1 kg banana

Za fil I:

- 300 gplazme
- 2 dlsoka od narandže
- 1margarin
- 100 g šecera u prahu

Za fil II:

- 1 lmleka
- 3 kesicepudinga od vanile
- 12 kašika + 100 gšecera
- 1 margarin

Za ukrašavanje:

- 300 gšlaga

Priprema

Kora: 3 cokoladna rolata iseci na komade debljine 1 cm.

Fil I: Plazmu umutiti sa sokom od narandže, margarinom i šećerom u prahu.

Fil II: U mleku skuvati puding od vanile, sa 12 kašika šećera. Dodati margarin i 100 g šećera, kada se puding ohladi.

Banane iseci na kolutove.

Reati: Kora, fil I, kora, banane, Fil II, šlag.

Savet

Umesto drugog reda kore možete staviti krem banane.