

Slatka Milka rolat torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 5 kašikabrašna
- 2 kašikekakaa

Fil:

- 1 l mleka
- 100 g pudinga vanila
- 250 g maslaca
- 130 g šecera
- 100 g mlečne milka čokolade
- 100 g bele milka čokolade

Dekoracija:

- 200 g krem šlag vanila

Priprema

Penasto umutiti belanca sa šećerom pa postepeno dodavati žumanca, prašak za pecivo, brašno, kakao. Ispeci koru u četvrtastom plehu obloženom papirom za pečenje u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni. Pecenu koru urolati i

ohladiti. Rastvoriti puding sa malo mleka, a ostatak sastaviti sa šećerom i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da vri umešati puding i skuvati gust fil. Skloniti sa šporeta i ohladiti pa ga sjediniti sa predhodno umucenim maslacom. Masu podeliti na pola pa u jedan deo staviti otopljenu crnu milku, a u drugi otopljenu belu milku. Koru razmotati pa naneti malo belog fila, urolati i seci na šnite. U modli za torte (ili dubljoj šerpi u kojoj je stavljena folija kako bi se torta lakše izvadila) poreati po stranicama i dnu secene rolate, potom naneti beli fil, a preko njega crni. Staviti tortu da se ohladi i stegne pa izvaditi je iz kalupa i ukrasiti sa umucenim šlag kremom od vanile.

Savet