Torta sa rolatima (3)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 veca**rolata
- **500 ml**slatke pavlake
- **250 g**mlecnog margarina za mazanje
- **600 g**malina

Priprema

Rolate iseci na tanje šnite. U odgovarajucoj posudi umutiti slatku pavlaku, dodati mlecni margarin za mazanje i dobro umutiti mikserom. Ukoliko koristite mrzle maline, pre nego pocnete da pravite tortu, odmrznite maline.

Okrugli kalup obložiti providnom prianjajucom folijom i poreati red rolata.

Preko rolata ravnomerno rasporediti red fila od slatke pavlake i margarina.

Zatim poreati maline.

I tako reati naizmenicno sve dok se ne utroši sav materijal. Tortu ostaviti u frižider kako bi se stegla.

Sutradan tortu izruciti na tacnu i ukrasiti je po želji.

Iseci i poslužiti.

Savet

Možete koristiti i jagode s tim što u tom sluaju koristite rolate sa jagodama. Ja sam koristila maline i rolate sa malinama - jer naša erkica obožava maline. Probajte. Brzo se sprema, a veoma je ukusna.