

Torta sa rolatima i bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Rolate:

- 15jaja
- 15 kašikašecera
- 15 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- mala tegladžema od kajsije

Fil:

- 1100 mlmleka
- 4pudinga od vanile
- 3 kesicevanilin šecera
- 10 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 7-8banana

Dekoracija:

- 300 gšlag krema
- 200 mlkisele vode

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, dodati žumanca, brašno, malo praška za pecivo, sipati u pleh sa pek

papirom i peci dok ne porumeni na 180-200°C. Kada se ispece uvijemo u rolat sve sa pek papirom, ostaviti da se ohladi. Ovako ispeci još dve kore.

1 l mleka staviti da provri u to dodati šećer i vanilin šećer, a u preostali 100 ml razmutiti puding. Kada provri skuvati fil i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi dodati prethodno umućen margarin.

Kore skinuti sa pek papira. Kore premazati džemom od kajsije i opet urolati. Iseci rolat staviti kao prvu koru, rolate seci prst debljine. Iseckati banane neposredno pre reanja. Reati: rolat – fil – banane –fil, rolat – fil – banane – fil rolat – dekoracija.

Savet

Prijatno!