

Margarita



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- 9jaja
- 9 kašikašecera
- 9 kašikamljevenih oraha
- 3 kašikebrašna
- 1/2praška za pecivo

Fil 1:

- 100 goraha
- 200 gšecera u prahu
- 150 mlmlijeka
- 150 gputera
- 4banane

Fil 2:

- 600 mlmlijeka
- 2pudinga od vanilije
- 200 gšecera u prahu
- 150 gputera

Za dekoraciju:

- **400 ml** slatke pavlake
- **po želji** jestiva boja

Priprema

Polupamo jaja i odvojimo bjelanca od žumanaca. U žumanca dodamo 4 kašike šecera. Dobro umutimo. I bjelanca ulupamo sa 5 kašika šecera u cvrst snijeg. Pažljivo sjedinimo i dodamo brašno, prašak za pecivo i mljevene orahe. Obložimo veliki četvrtasti pleh papirom za pečenje i istresemo polovinu smjese: pecemo 15 tak minuta na 200 C. Na isti način ispecemo još jednu koru.

Fil 1: 150 ml mlijeka zagrijemo, pa prelijemo mljevene orahe. Prohladimo, pa dodamo puter izmiksani sa šećerom u prahu. Mutimo mikserom! Fil 2: Prokuhati 500 ml mlijeka, pa dodamo puding umućen sa 100 ml mlijeka. Gotov puding prohladiti, pa dodati puter sa šećerom u prahu. Izmiksati.

Pecenu koru premazati polovinom 1. fila, Reamo 2 banane i uvijemo u rolat. Na isti način uvijemo i drugi rolat. Sijecemo rolate na 24 kom (svaki rolat na 12 komada) 8 parčadi rolata redamo na tacnu (7 ukrug i 1 u centru). Filujemo 2. filom. Redamo 2 red od 8 parčadi rolata. Filujemo. Postupak ponovimo još jedanput.

Umutimo šlag i po želji dodamo jestivu boju. Premažemo cijelu tortu, napunimo špric i ukasimo tortu.

Savet