

Marinina rolat torta (instant torta)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 ili 4** kupovna rolata zavisno od velicine
- **400 g** krem šlaga
- **2** kisele pavlake
- **500 g** zaleenih višanja ili nekog drugog voca
- **50 g** cokolade
- **1** kisele vode

Priprema

Fil: Umutiti šlag sa kiselom vodom, a zatim dodati dve kisele pavlake i mutiti dok se smesa ne sjedini.

Osnova: Rolate iseci na šnite. Podeliti ravnomerno tako da ima za dve kore (jer su u ovoj torti rolati kore). Prvi red premazati filom, zatim ravnomerno raspodeliti višnje, potom opet staviti fil. Znaci, ide red fila, pa red višanja, pa ponovo red fila. Opet poreati rolate (ili drugu koru) pa sve ponoviti kao što je napred navedeno. Sa preostalim filom premazati celu tortu i odozgo narendati cokoladu.

Savet