

Kesten torta sa rolatima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortu:

- **15** jaja
- **15 kašika** brašna
- **15 kašika** šećera
- **1 tegla** pekmeza od kajsija
- **250 g** kesten pirea
- **250 g** margarin
- **200 g** šećera u prahu
- **100 ml** ruma
- **400 ml** slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom pa dodati žumanca i brašno. Od ove smese ispeci tri kore. Uviti ih u krpu i ostaviti da se ohladi. Kad se ohladi premazati svaku koru pekmezom od kajsija u ponovo uviti u rolat. Fil: umutiti margarin sa šećerom u prahu pa dodati kesten pire i na kraju rum. Sve lepo sjediniti. Rolate iseci na parčice debljine oko 1cm. Poređati ih na tacni pa premazati polovinom fila, pa opet poredjati rolate i preko opet staviti fil. Na kraju tortu završiti umućenom slatkom pavlakom.

Savet