

Rototorta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora za rolatu:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna

Fil:

- 2 kesicepudinka od vanile
- 10 kašikašecera
- 500 mlmleka
- 250 gmargarina
- 50 mlkisele vode
- 1 kesicašlaga

Ukras:

- 100 gšlaga
- 100 mlkisele vode
- 1 rebroizrendane cokolade

Priprema

Kora: ulupato 3 belanaca sa 3 kašike šecera, dodati žumanca i na kraju 3 kašike brašna. Sipati u podmazan pleh velicine 20x30cm i peci na 200C. Istresti na vlaznu krpu i urolati. Ponoviti postupak sa preostalim materijalom.

Ohladjene kore premazati džemom od ribizli i ponovo urolati.

Rolate iseci na parcad i poredjati na tacni.

Fil: Skuvati puding po upustvu u 1/2 l mleka i u ohlaen fil umutiti jedan margari. Zatim umutiti šlag sa kiselom vodom.

Fil podeliti na dva dela i prvom polovinom premazati rolate zatim preko fila naneti šlag i ponovo poreati preostale rolate.

Tortu ukasiti ulpanim šlagom i izrendanom cokoladom.

Savet

Dobro ohladiti jer tad je najukusnija.:)