

Banana torta sa rolatima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 15jaja
- 15 **kašika**šecera
- 15 **kašika**brašna
- 1 **kašika**kakaoa
- 1,5 **kesica**praška za pecivo

Za fil:

- 1 l mleka
- 3 **kesice**puding vanila
- 250 g margarina sa ukusom vanile ili putera
- 100 g šecera
- 1 kg banane
- 500 ml slatke pavlake
- 1 tegla pekmeza od kajsija

Priprema

Izmutiti 5 belanca, dodati 5 kašika šecera, zatim dodati 5 žumanca, 5 kašika brašna i pola kesice praška za pecivo. Sipati u pleh i staviti da se pece. Kad je kora pecena izruciti je na krpu i odmah tako vruću koru uviti u

rolat. Na ovaj način napraviti još jednu koru, a u trećoj kori dodati jednu kašiku kakao. Treba da napravimo dve žute i jednu braon koru, (može i dve žute i dve braon, ja sam ovako pravila zato što bi na mojoj tacni to bilo previše).

Kada su se kore ohladile, svaku premažemo pekmezom od kajsijsa i opet uvijemo u rolat.

Staviti 800 ml mleka sa šećerom da se kuva. U 200 ml mleka razmutiti puding, pa ga ukuvati u kipućem mleku. Ostaviti puding da se ohladi. Kad se ohladi sjediniti sa izmucenim margarinom ili puterom.

Rolate iseci na parčice debljine oko 1 cm. Poreati polovinu na tacnu, pa premazati filom. Banane iseci na kolutice, pa poreati preko fila. Preko banana naneti još malo fila u tankom sloju, pa opet poreati parčice rolata, (formirati još jedan red). Ponoviti postupak, preko rolata fil, pa seckane banane.

Na kraju izmutiti slatku pavlaku, premazati celu tortu i ukasiti po želji.

Savet