

Banana torta sa rolatima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x4):

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 4 kašike šecera
- malo praška za pecivo

Za fil:

- 1 mleka
- 4 kesice pudinga od vanile
- 1 margarin
- 5 kašika šecera

I još:

- 4 banane
- 300 g šlaga
- 1/2 tegledžema

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, brašnom i praškom za pecivo. ispeci 4 kore za 4 rolata. kada su peceni premazati džemom i urolati. Kada se ohlade sva 4 rolata iseci na debljinu pola nokta. Pola kolicine staviti na dno posude u kojoj ce biti torta. Zagrejati mleko sa šecerom i skuvati klasicno puding. kada se ohladi umešati umucen

margarin. Preko rolata staviti pola fila, pa dve iseckane banane, pa ponoviti. Premazati celu tortu šlagom.

Savet

:D