Rolat torta (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **3**cokoladna rolata
- **1 kg** banana

Za fil I:

- **300 g**plazme
- **2 dl**soka od narandže
- **1**margarin
- **100 g** šecera u prahu

Za fil II:

- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **12 kašika + 100 g**šecera
- **1** margarin

Za ukrašavanje:

- **300 g**šlaga

Priprema

Kora: 3 cokoladna rolata iseci na komade debljine 1 cm.

Fil I: Plazmu umutiti sa sokom od narandže, margarinom i šecerom u prahu.

Fil II: U mleku skuvati puding od vanile, sa 12 kašika šecera. Dodati margarin i 100 g šecera, kada se puding ohladi.

Banane iseci na kolutove.

Reati: Kora, fil I, kora, banane, Fil II, šlag.

Savet

Umesto drugog reda kore možete staviti krem banane.