

Banana torta sa rolatima



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za rolate:

- **14**jaja
- **14 kašika**šecera
- **14 kašika**brašna
- **2 kesice**praška za pecivo
- **6 kašika** ulja
- **1 tegladžema** od kajsije

Za fil:

- **1** mleka
- **3** pudinga od vanile
- **1** puding od karamele
- **150 g** margarina
- **125 g** maslaca
- **250 g** šecera u prahu
- **200 ml** slatke pavlake

Ostalo:

- **2 kg** banana
- **400 g** belog šlag krema
- **500 ml** mleka

Priprema

Rolat: 7 jaja umutiti sa 7 kašika šecera. Kada jaja postanu penasta dodati kašiku po kašiku 7 kašika brašna pomešanog sa praškom za pecivo. Na kraju umešati 3 kašike ulja. Pleh podmazati i obložiti papirom za pecenje. Izruciti smesu i peci dok lepo ne požuti. Koru izruciti na vlažnu krpku, premazati polovinom džema i uviti u rolat. Na isti nacin napraviti još jedan rolat. Fil: U 100 ml mleka razmutiti pudinge, a ostatak mleka staviti na ringlu. Pre nego što mleko pocne da vri sipati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin, maslac i šecer u prahu lepo umutiti mikserom i sjediniti sa ohlaenim filom od pudinga. U to dodati umucenu slatku pavlaku. Šlag ucvrsto umutiti sa hladnim mlekom. Banane oljuštiti i iseci na kolutove. Rolate iseci na komade debljine 1 cm. Komade rolata poreati na poslužavnik, premazati delom fila, poreati kolutice banana, premazati šlagom u tankom sloju. Postupak ponoviti još dva puta, tako da ukupno bude tri sloja rolata. Tortu lepo premazati šlagom sa svih strana i ohladiti u frižideru.

Savet