

## **Slatka Milka rolat torta**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **1** kesicaprška za pecivo
- **5** kašikabrašna
- **2** kašikekakaa

#### **Fil:**

- **1** l mleka
- **100** g pudinga vanila
- **250** g maslaca
- **130** g šecera
- **100** g mlečne milka cokolade
- **100** g bele milka cokolade

#### **Dekoracija:**

- **200** g krem šlag vanila

### **Priprema**

Penasto umutiti belanca sa šecerom pa postepeno dodavati žumanca, prašak za pecivo, brašno, kakao. Ispeci koru u cetvrtastom plehu obloženom papirom za pecenje u zagrejanoj rerni na 180 stepeni. Pecenu koru urolati i

ohladiti. Rastvoriti puding sa malo mleka, a ostatak sastaviti sa šecerom i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da vri umešati puding i skuvati gust fil. Skloniti sa šporeta i ohladiti pa ga sjediniti sa predhodno umucenim maslacom. Masu podeliti na pola pa u jedan deo staviti otopljenu crnu milku, a u drugi otopljenu belu milku. Koru razmotati pa naneti malo belog fila, urolati i seci na šnите. U modli za torte (ili dubljoj šerpi u kojoj je stavljena folija kako bi se torta lakše izvadila) poreati po stranicama i dnu secene rolate, potom naneti beli fil, a preko njega crni. Staviti tortu da se ohladi i stegne pa izvaditi je iz kalupa i ukrasiti sa umucenim šlag kremom od vanile.

### **Savet**