

Torta sa rolatima



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12*7** days* rolata od jagode
- **400 g**cokolade
- **2** lsoka od jagoda
- **500 g**margarina
- **6 kesica**pudinga od jagode
- **200 g**šlaga
- **150 ml**kisele vode
- **100 g**šecera u prahu

Priprema

Rolate iseci na krugove debljine 1 cm. U šerpu usuti sok od jagode i staviti na vatru da prokljuca. Posebno u malo soka od jagode razmutiti puding te ukuvati u vruću sok. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti sa šećerom u prahu, dodati ohlaen puding i dobro umutiti mikserom. Šlag umutiti sa kiselom vodom, a cokoladu otopiti na pari. Na tacnu za tortu poreati red rolata, preliti ih cokoladom, potom premazati filom od pudinga, a preko fila naneti šlag. Postupak ponoviti još jednom i završiti redom rolata. Za drugi sprat: Poreati red rolata, ali ne koliki je prvi sprat vec malo uvuci ka srednjem delu te postupak filovanja ponoviti kao sa prvim spratom. Tortu ukrasiti po želji.

Savet

Još par dana menaž konkurs traje, svima nama nadu daje, da e jedna od nagrada biti naša, znam, to je i želja vaša. Druženje kroz recepte baš nam prija, a menaž okolada nam je najmilija.