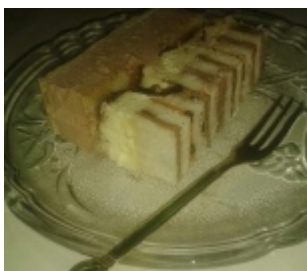


Rolat torta (3)



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3 kutije**cokoladnog rolata
- Za fil:
- **2 l**mleka
- **12 kašika**šecera
- **4**pudinga od vanile
- **3 kašike (pune)**gustna
- **500 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **200 g**cokolade
- **3 kutije**jafa kekisa
- **200 g**šlag krema od cokolade

Priprema

Rolat iseci na kolutove i poređati vodoravno to je kora. Od 2l mleka odvojiti malo da bi napravili kasu od 4 pudinga i 3 kašike gustina. Preostalo mleko staviti na šporet i dodati 12 kašike šecera. Kad provri dodati pripremljenu smesu od pudinga i gustina pa kuvati fil. Kada se fil ohladi dodati 2 margarina umucena sa šecerom u prahu, zatim dodati 200 g otopljene cokolade.

Fil poseliti na dva dela. Preko secenih rolata staviti prvu polovinu fila zatim poređati jafu (jafu možete topiti u žuti fanta sok), zatim druga polovina fila. Odozgo staviti šlag od cokolade.

Savet

Umesto jafe možete stavljati i man?melou. Pravila sam i tako i mogu re?i da je torta jos lepsa! Pozzz :)