

Vocna rolat torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 **kašike** šećera
- 4 **kašike** brašna
- 2 **kašike** kakao praha
- 4 **kašike** oraha
- 2 **kašike** ulja

Fil:

- 5 **dl** slatke pavlake
- 500 **g** kisele pavlake
- 200 **g** šećera u prahu

Ostalo:

- 300 **g** malina
- 2 **velika** vocna rolata

Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šećerom. U umucenu smesu dodati brašno, kakao, ulje i orahe. Sve dobro sjediniti i staviti u podmazan pleh da se kora pece na 200 oko 15 minuta. Ispeci takve 2 kore.

Umutiti slatku pavlaku u cvrst šlag, pa dodati kiselu pavlaku i šećer u prahu.

Rolate iseci debljine oko 1cm, a maline dobro iscediti da nema soka.

Filovanje: Kora - fil - rolat - maline - fil - kora - fil. Prijatnoo!!

Savet

Umesto malina možete stavljati bilo koje crveno voće.