

## **Torta sa rolatima (4)**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Rolati:**

- **15**jaja
- **15** kašikašecera
- **15** kašikabrašna
- **1** kašikakakako
- **1,5** kesicaprška za pecivo

#### **Fil:**

- **1** l mleka
- **4** kesicepuđing od vanile
- **375** g margarina
- **100** g šecera
- **1** kg banane
- **1** teglapekmez od kajsija
- **100** g cokolade
- **200** g šlagana

### **Priprema**

Izmutiti 5 belanca, dodati 5 kašika šecera, zatim dodati 5 žumanca, 5 kašika brašna i pola kesice praška za pecivo. Sipati u pleh i staviti da se pece. Kad je kora pecena izruciti je na krpu i odmah tako vrucu koru uviti u rolat. Na ovaj nacin napraviti još jednu koru, a u trecoj kori dodati jednu kašiku kakao. Treba da napravimo dve žute i jednu braon koru, (može i dve žute i dve braon, ja sam ovako pravila zato što bi na mojoj tacni to bilo previše).

Kada su se kore ohladile, svaku premažemo pekmezom od kajsija i opet uvijemo u rolat.

Staviti 800 ml mleka sa šecerom da se kuva. U 200 ml mleka razmutiti puding, pa ga ukuvati u kipuce mleko. Ostaviti puding da se ohladi. Kad se ohladi sjediniti sa izmucenim margarinom ili puterom.

Rolate iseci na parcice debljine oko 1 cm. Poreati polovinu na tacnu, pa premazati filom. Banane iseci na kolutice, pa poreati preko fila. Preko banana naneti još malo fila u tankom sloju, pa opet poreati parcice rolata, (formirati još jedan red). Ponoviti postupak, preko rolata fil, pa seckane banane.

Na kraju izmutiti slatku pavlaku, premazati celu tortu i ukrasiti po želji, istopljenom cokoladom i ružicama od šлага.

## **Savet**