

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** kesicapraška za pecivo

Fil:

- **1** mleka
- **4** kesicepuding od vanile
- **375** gmargarina
- **100** gšecera
- **1** kgbanane
- **1** teglapmekmez od kajcija
- **100** gcokolade
- **200** gšlaga

Priprema

Izmutiti 5 belanca, dodati 5 kašika šećera, 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 vruću koru uviti u rolat. Na ovaj način napraviti još jednu koru, a u trećoj 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 kajsijsa i opet uvijemo u rolat.

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

Rolate iseci na parčice 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 parčice 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 čokoladom i ružicama od šlaga.

Savet