Banana rol torta

težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za rolat (x3):

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za premazivanje rolata:

- **500 g**pekmeza od kajsija

Fil:

- **1.5 l**mleka
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **2 kesice**vanilin šecera
- **250 g**margarina

Za nadev:

- **1 kg**zrelih banana

Dekoracija:

- **500 g**šlaga
- **400 ml**mineralne vode

Priprema

Belanca odvojimo od žumanaca, belanca izlupamo u cvrst sam ud dodavanje šecera kada je sam gotov dodajemo jedno po jedno žumance uz neprekidno mešanje mikserom na najslabiji obrt na kraju umešamo brašno u koje smo predhodno umešali prašak za pecivo. Sipamo u pleh obložen pek papirom i pecemo na 180 C oko 20 minuta. Vrucu koru umotamo u kuhinjsku krpu i ostavimo da se prohladi, unutrašnji deo rolata premažemo pekmezom i ponovo urolamo. Rolat secemo na parcice širine oko 1 do 1.5 cm. Redjamo na tacnu kao koru za tortu.

Fil: Od ukupnog mleka odvojimo 2 dl i odtatak stavimo da se kuva sa šecerom i vanil šecerom. U 2 dl mleko umešamo puding da nestanu grudvice i ukuvamo u kljucavo mleko fil ostavimo da se prohladi i umiksamo margarin. Polovinom fila premažemo prvi red rolata.

Preko izredhamo na kružice izseckane banane.

Ponovo redjamo rolat fil banane i premažemo izlupanim šlagom.

Dekorišemo po želji.

Savet

Torta je vrlo ukusna i dekorativnog preseka