

Torta od rolata



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 25 kašike šecera
- 36 kašike mlevenih oraha
- 4 kašike brašna
- 120 g margarina
- 2 kesice šlag kreme od vanile
- 1 kesica praška fila za torte
- 5 kašike džema od kajsija
- 3 banane
- 100 g suvih kajsija
- 600 g slatkog mleka

Priprema

Ispici koru od jaja, šecera, mlevenih oraha i brašna. Vrucu koru umotati u rolat. Kad se kora ohladi premazati je džemom od kajsija i opet urolovati.

Iseci rolat na parcice i nareati na okrugli tanjir za torte.

Umutiti kesicu gotovog fila za torte sa šlag kremom. Dodati umucen margarin i dobro ujediniti filove.

Filovati rolate ovim redosledom: Rolati, fil, banana (isecene na kolutove), fil, kajsije.

Odozgo staviti šlag.

Ovu tortu sam skoro celu sama osmislila. Brzo se pravi, a i veoma je ukusna.

Kajsije sam koristila iz zamrzivaca, pa sam ih samo malo prosušila u rerni.