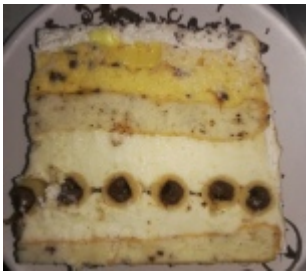


Torta Rolerašica



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **10** belanca
- **10 kašike** šećera
- **10 kašike** brašna
- **4 kašike** rendane čokolade

Beli fil:

- **1** mleka
- **20 kašike** šećera
- **10 kašike** gustina
- **1** margarin
- **200 g** šećera u prahu
- **300g** punjenih rolera

Žuti fil:

- **10** žumanceta
- **6 kašike** šećera
- **4 kašike** gustina
- **0,5** mleka
- **1/2** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **5** krem bananice

Ostalo:

- 200 g šlag krem
- 150 g vode
- malosoka

Priprema

Ispeci 2 kore. Umutiti 5 belanaca sa 5 kašike šecera u cvrst sneg. Dodati 2 kašike rendane cokolade i 5 kašike brašna i pomešati varjacom. Peci na 180C dok ne porumeni. Kad izvadite koru poprskati sokom (ja koristim Fantu).

U 1l mleka dodati 200 g šecera i kuvati. Posebni u 100 ml mleka razmutiti 10 kašike gustina i dodati kad mleko pocne da kuva. Mešati dok se ne napravi gust krem. Ostaviti da se skroz ohladi.

Umutiti 1 margarin sa 200g šecera u prahu i dodati u potpuno ohlaženi beli fil.

10 žumanca, 4 kašike gustina i 6 kašike šecera umesati u 100ml mleka. Ostalo mleko (400ml) staviti da kuva. Kad mleko krene da kuva sipati i mešati dok se napravi žuti fil. Ostaviti da se potpuno ohladi pa dodati umucen pola margarin sa 150g šecera u prahu. Mikserom sjediniti i na kraju dodati naseckane 5 krem bananice.

Kora - pola beli fil - narežati rolere - preostala polovina belog fila - kora - žuti fil.

Umutiti šlag i filovati po želji.

Savet

Ukusna, laka i ekonomična torta!!!!