

Banana torta (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 8 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo

Fil:

- 1 mleka
- 4pudinga sa aromom slatke pavlake
- 6 kašikašecera
- 200 gmargarina
- 1 kgbanana
- pekmez od kajsije

Ostalo:

- 200 gšlaga
- 100 gcokolade
- 3 kašikeulja

Priprema

Ispeci 4 kore: umutiti penasto 2 jajeta sa 2 kašike šecera, dodati 2 kašike brašna i prstohvat praška za pecivo.

Peci 5 minuta na 220 stepeni. Na isti nacin ispeci još 3 kore.

Pomešati puding, šećer, i 2 dl mleka. Sve ukuvati u 8 dl zavrelog mleka. U prohlano umutiti margarin.

Svaku koru u tankom sloju premazati pekmezom, naneti fil i seckane banane. Ponoviti postupak do zadnje kore. Dekorirati tortu sa šlagom i topljenom cokoladom.

Savet