

Torta Gloria



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mlevenog plazma keksa
- 3 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 1,5 l mleka
- 12 žumanaca
- 5 pudinga od vanile
- 8 kašika šecera
- 250 g margarina
- 2 vanilin šecera

Za premazivanje:

- džem od jagoda

Ostalo:

- 1 kg banana
- sok od limuna

- **1** lslatke pavlake
- **200 g**cokolade

Priprema

Umutiti belanca, dodati šećer nastaviti mucenje, lagano umešati keks, brašno i prašak za pecivo i ispeci 3 kore. Fil: umutiti mikserom žumanca, šećer, vanil šećer, puding sa 2 dl mleka. U ključalo mleko zakuvati kremu. Ohladiti, i dodati umuceni margarin. Iseci banane i pokapati ih limunovim sokom. Umutiti slatku pavlaku. Reanje kora: kora premazana džemom, poreati polovinu isecenih banana, žuti fil, slatka pavlaka, postupak ponoviti još jednom, a gornju koru premazati preostalim filom, i dekorisati rastopljenom cokoladom i slatkom pavlakom.

Savet