

Suner Bob Kockalone



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- **8**jaja
- **120 g**šecera
- **160 g**brašna
- **1** prašak za pecivo

Fil 1:

- **300 g**mlevene plazme
- **500 g**margarina
- **100 g**prah šecera

Fil 2:

- **1**puding od vanile
- **10** krem bananica

Priprema

kora: umutiti jaja sa šecerom i dodati brašno sa praškom za pecivo. Razliti masu u veliki cetvrtasti pleh i peci na

200°C kad se ohladi iseci na dva dela. Fil 1: plazmu natopiti sa sokom od narandže. Margarin umutiti sa prah šećerom i podeliti na dva dela, jedan deo dodati plazmi. Fil 2: skuvati puding od vanile. Kad se ohladi dodati drugi deo margarina i iseckane krem bananice Reanje: kora, plazma fil, kora, žuti fil pa kora ukasiti tortu šlagom Lice od suner boba je od marcipana, a rupice sam pravila kutlacom :D

Savet