

Torta sa krem bananicama (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **malo**Kakao
- sok od pomorandže

Fil I:

- 1/2margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **300 g**plazma keks mleveni
- sok od pomorandže

Fil II:

- 1/2margarina
- **100 g**šecera u prahu
- 1 lmleka
- **100 g**pudinga od vanile
- **12 kom**krem bananica

Priprema

Kora: Umutiti 6 jaja sa 6 kašika šecera, 6 kašika brašna i malo kakao. Ispeci koru. Kada se kora ohladi preliti sokom od narandže (negaziranim).

Fil I: pola margarina umutiti sa 100 g šecera u prahu, 300 g plazma keks mlevenog, potopiti sa istim sokom, sjediniti sa maraginom.

Fil II: umutiti pola margarina sa 100 g šecera u prahu. U pola litra mleka, skuvati 100 g pudinga od vanile. U mleko staviti 12 kašika šecera. Kad se ohladi sjediniti sa margarinom i ubaciti seckane krem bananice.

Reat: kora - fil I - fil II - šlag

Savet