

Najlon torta (2)



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korice (x2):

- **14**jaja
- **32 kašike**šecera
- **1**limun - sok

Fil:

- **1** mleka
- **2**pudinga od vanile
- **1**margarin
- **10 kašika**šecera
- **2 kesice**šlag krema belog
- **1 kesica** šlag krema od vanile
- **50 g**cokolade
- **150 ml**mleka
- **10** krem bananica

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca mutiti i postepeno dodavati šecer. Na kraju mucenja dodati sok od pola limuna. Koricu peci na 160 stepeni oko 40 minuta. Ispeci još jednu takvu koricu.

FIL: U litar mleka skuvati puding. Posebno umutiti margarin. Kada se puding ohladi dodati u umucen margarin i dodati 1 kesicu šlag krema. U fil dodati i sitno iseckane krem bananice. Filovati korice. Odozgore nafilovati

umucenim šlag kremom. Dekorirati otopljenom cokoladom.

Savet

Prilikom peenja korica ne otvarati rernu.