

## ***Svilena torta***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru x2:**

- 5 belanaca
- 5 **kašika** šecera
- 4 **kašike** brašna
- 1 prašak za pecivo

### **Fil:**

- 500 ml mleka
- 10 žumanaca
- 8 **kašika** brašna
- 100 g šecera u prahu
- 1 margarin
- 5 krem bananica
- 100 g čokolade (oraha ili kakaoa)

## **Priprema**

Kora: Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, 4 kašike brašna i 1 prašak za pecivo. To sve umutiti u dobro zagrejanj relni na 200 stepeni. Peci dok ne porumeni. Peci dve kore.

Fil: U pola litre mleka skuvati 10 žumanaca i 8 kašika brašna. Kad se ohladi u umuceni margarin i šećer u prahu dodati sve zajedno i umutiti. Podeliti fil na dva dela. U jedan deo staviti seckane bananice, a u drugi rastopljenu čokoladu (orahe ili kakao). Odgore šlag.

Redjati: Kora - Fil - Kora - Fil - šlag.

**Savet**