Lagana torta sa bananama



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **2 kašike**kakaa
- **1/2**praška za pecivo

Za prelivanje kore:

- **150 ml**mleka
- **1 kašika**šecera

Braon fil:

- **500 ml**mleka
- **1**puding od vanile
- **3 kašike**brašna
- **6**punih kašika šecera
- **1**vanilin šecer
- **1**margarin
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3-4**vece banane
- **200 ml**slatke pavlake

Beli fil:

- **250 g**šlaga
- **1**želatin

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Zatim dobro umutiti samo belanca sa šecerom, pa dodati žumanca. Na kraju lagano umešati kašikom brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Sve lepo sjediniti. Sipati u pleh 20x25 koji ste obložili papirom za pecenje i peci u rerni zagrejanoj na 200C. Peci oko 15 min. Pecenu koru izvaditi iz rerne, zatim je okrenuti na krpu posutu brašnom i ukloniti papir. Prebaciti na tacnu i kada se malo ohladi preliti je sa 150 ml mlakog mleka, koje ste prethodno prokuvali sa kašikom šecera (ja sam tu dodala i jednu kesicu vanilin šecera).

Fil: Staviti 300 ml mleka sa 6 kašika šecera i vanilin šecerom da se kuva, a u preostalih 200 ml hladnog mleka razmutiti puding i brašno. Kada mleko provri sipati razmucen puding i mešati dok se ne ukuva (vrlo kratko). Skinuti sa vatre i ostaviti da se skroz ohladi.

Umutiti margarin pa sjediniti sa ohladjenim pudingom. U taj fil dodati 100 g otopljene (ne vruce) cokolade i lepo sjediniti. Ostaviti fil po strani i umutiti 200ml slatke pavlake, i zatim dodati u fil i umutiti. Banane ocistiti i iseci na kockice i dodati u fil. Sjediniti kašikom, ne mikserom, da se banane ne bi zgnjecile.

Na ohladjenu koru naneti sav braon fil i lepo ga razmazati, pa preko staviti umucen šlag u koji se doda 1 rastopljen želatin.

Tortu odozgo ukrasiti po želji, istopljenom cokoladom (50g, a može i sa manje) koju cete otopiti sa 1.5 kašikom ulja ili je samo narendajte. A može i šarenim mrvicama. To vec prepuštam vama ;) Ostaviti u frižideru da se dobro stegne.

Savet

Ukoliko želite da kora, pa i sam fil budu deblji, pecite koru u manjem plehu... Mada je meni super ovako, jer se kora gotovo i ne oseti. Uživajte :)