

Kinder torta sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastoјci

Za koru:

- **10**belanaca
- **10** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **1** kašikaulja
- **200** goraha
- **200** geurokrema

Za fil:

- **10**žumanaca
- **200** gšecera
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **5** kašika brašna
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade
- **5**krem bananica
- **300** gplazma keksa (ili piškote)
- **200 g**Moja Kravica Kuhinja slatke pavlake
- **1 l**Moja Kravica mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati brašno i ulje, pa umucenu masu izruciti u pleh gde smo vec stavili foliju i 200 g seckanih oraha.

Koru peci na 180 C 25 minuta. Ispecenu koru prevrnuti na tacnu. Zatim onako vrucu koru prelijemo sa 200 g eurokrema i ostavimo da se kora ohladi.

Pripremiti fil: Odvojiti od litre mleka deset kašika mleka, a ostatak mleka staviti da prokuva, zatim sastaviti žumanca, brašno, puding i deset kašika mleka i sve zakuvati. Kada se masa zgusnula ohladiti, pa dodati umucen margarin. Umucenu masu podeliti na dva jednaka dela, pa u jedan deo dodati otopljenu cokoladu, a drugi 5 sitno iseckanih krem bananica.

Filovati tortu: Prvo ide kora sa eurokremom, zatim žuti fil, pa piškote ili plazma keks koji se provlaci kroz neki sok, zatim tamni fil, a odozgo isfilujemo umucenom **Moja Kravica Kuhinja slatkom pavlakom**.

Savet

Torta je veoma ukusna i brzo se spremi...