

Banana-na



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **100 g** mlevenog oraha
- **2 kašike** prezli

Za fil I:

- **2 kesice** vanilin pudinga
- **500 ml** mleka
- **125 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu

Za fil II:

- **6** žumanaca
- **50 g** šecera
- **300 g** mlevenog keksa
- **2 dl** soka od pomorandže

I još:

- **200 g** šlaga
- **2 dl** kisele vode

- 6banana

Priprema

Belanca ulupati u cvrstu penu, dodati šećer, pa orah i prezlu. U tepsiju staviti papir za pečenje i peći koru na oko 180 C, oko 25 minuta. Odvojiti malo mleka, pomešati sa praškom za puding, ostatak mleka pomešati sa šećerom i prokuvati, pa dodati prašak i skuvati puding. Kad se ohladi, dodati margarin i izmiksati. Žumanca izmiksati sa šećerom i skuvati na pari. Kad se ohladi, dodati mleveni keks i sok od pomorandže i pomešati. Pecenu koru premazati sa polovinom fila I, pa namazati fil II. Na fil sa keksom poreati banane iseckane na kolutice. Banane poprskati sa malo limunovog soka. Banane prekriti drugom polovinom puding fila. Šlag ulupati u penu i prekriti tortu.

Savet