Torta sa bananama (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **150 g**mlevenih oraha
- **2. kašike**mekog brašna

Fil:

- **4**žumanceta
- **4 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1/2 litre**mleka
- **125 g**maslaca
- **2-3 kašike**prah šecera

Ostalo:

- **5**banana
- **200 g**šlaga
- **po potrebi**mleko za šlag

Priprema

8 celih jaja umutiti sa 8 kašika šecera, lagano umešati 150 g mlevenih oraha i 2 kašike brašna. Podmazati kalup,

posuti ga brašnom i peci u rerni. Ispeci tako dve kore.

Fil: 4 žumanceta i 4 kašike šecera mutiti mikserom, dodati 3 kašike brašna, pola litre mleka i kuvati na pari. Kad se fil ohladi dodati 125 g maslaca umucenog sa 2-3 kašike prah šecera (ja ovaj šecer nisam dodavala). Ako ste pravili 2 okrugle kore, presecite svaku na još dve, tako da ukupno imate 4 kore, a ako ste u plehu, onda ih isecite kako vam je zgodno, ili da ih bude 4 ili 3 kom (zavisno kakav je pleh). Redjajte: koru, fil, pa kolutice banana, preko zadnje kore ide samo fil. Odozgo ukrasite šlagom ili slatkom pavlakom. Prijatno!

Savet

Redjajte: koru, fil, pa kolutie banana, preko zadnje kore ide samo fil.Odozgo ukrasite šlagom ili slatkom pavlakom. Prijatno!