

Torta sa bananama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**keksa pti ber
- **1kg**banana
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**suvog groža
- mleko
- **1**limun (sok)

Krem:

- **1 l**mleka
- **7**žumanaca
- **15 kašika**šecera
- **7 kašika**brašna
- **250 g**putera
- **3 kesice**vanil šecera

Šam:

- **7**belanaca
- **350 g**šecera

Priprema

U dublju posudu pomešati mlevene orahe i suvo grože. Banane iseci na krugove i preliti ih sa sokom od limuna i izmešati (da ne potamne).

Krem: Od 1 l mleka odvojiti 300 ml, a ostatak staviti da provri. Žumanca i šećer umutiti dok masa ne pobeli. Dodati brašno, pa razrediti sa odvojenim mlekom. Prokuvano mleko, polako, sipati u smesu sa jajima, uz neprestano mešanje, pa vratiti na vatru i skuvati krem, uz stalno mešanje žicom. Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Puter umutiti penasto sa vanil šećerom, dodati u ohlaeni krem i sjediniti, da se dobije kremasta smesa.

Keks podeliti na tri dela. Uzeti jednu trecinu keksa potapati u mleko i poreati na plato za tortu, formirajući koru. Preko keksa staviti trecinu iseckanih banana, pa trecinu fila, a preko fila ide trecina mešavine oraha i suvog groža. Postupak slaganja ponoviti još dva puta.

Šam: 200 g šećera staviti da se ušpinuje, sa vrlo malo vode, samo koliko da se prekrije šećer. Belanca cvrsto umutiti sa 150 g šećera. U umucena belanca, polako, sipati ušpinovani šećer i mutiti dok se šam ne ohladi.

Umucenim šamom premazati tortu i ostaviti u frižider, da se stegne. Prijatno!

Savet