

## **Torta banana**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za koru I:**

- **5** jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- džem od kajsije

#### **Za koru II:**

- **5** jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- džem od kajsije

#### **Za fil:**

- **3** kesicepudinga od banane
- **1** lmluka
- **10** kašikašecera
- 2margarina
- 8banane

## Za dekoraciju:

- **300 g**šлага od vanile
- **100 g**kandirane banane
- **100 g**coko ricea

## Priprema

Umutiti jaja i šecer pa dodati brašno, prašak za pecivo. Peci koru 10-15 minuta na 200 C. Vrelu koru premazati džemom od kajsije. Drugu koru umutiti na isti nacin i ispeci. Krpu nakvasiti i odmah nakon vaenja druge kore iz terne koru umotati u vlažnu krpu i uviti u rolat. Rolat premazati džemom od kajsije.

Staviti mleko da provri. U 1 dl mleka razmutiti prašak za puding od banane i šecer i sipati u provrelo mleko. Ukuvati puding. Kada se ohladi umutiti puding sa margarinom.

Staviti prvu koru i polovinu fila. Na to naseckati banane. Staviti secene parcice rolata, pa premazati ostatkom fila i opet staviti banane. Umutiti šlag, pa premazati tortu. Ukrasiti kandiranim bananama i coko riceom.

## Savet