

## **Fantom torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 2jajeta
- 1/2banane
- **50 g**kakaoa
- **100 g**Menaž cokolade
- 7 kašikabrašna
- **100 ml**mleka
- **50 ml**vrele vode
- **50 g**šecera

#### **okoladni fil:**

- 2jajeta
- **100 g**margarina
- **200 ml**mleka
- **50 g**šecera
- 5 kašikagustina
- **100 g**Menaž cokolade

#### **Orah fil:**

- **300 g**mlevenih oraha
- 5 kašikamleka

## **Banana fil:**

- **1/2banane**
- **50 gšлага**
- **100 mlvode**

## **Ukrašavanje:**

- **50 gšлага**

## **Priprema**

Umutimo bananu sa šecerom. Dodamo kakao, brašno i otopljenu cokoladu. Dobro umutimo pa dodamo ostale sastojke.

Izlijemo u dobro podmazan pleh i ispecemo dve kore.

okoladni fil: Umutimo dva jajeta sa šecerom i gustinom. Mleko stavimo da se zgreje. Onda dodamo jaja i mešamo dok se ne zgusne. Onda sklonimo i dodamo cokoladu. Ostavimo da se ohladi.

Kada se ohladi dobro umutimo margarin.

Orahe pomešamo sa mlekom i ostavimo malo da otpuste.

Umutimo bananu pa dodamo šlag i vodu pa umutimo cvrst krem.

Stavimo koru, pa cokoladni fil, pa orahe, pa drugu koru, cokoladni fil, pa orahe. Gore stavimo sav banana fil. Umutimo šlag pa ukrasimo celu tortu. Stavimo da se dobro stegne pa secemo.

## **Savet**

:-)