

oko bananica torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Žute kore:

- 3jajeta
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **50 gbrašna**
- **1/2 bociceekstrakta vanile**
- **3 kašikemleka**
- **50 gprah šecera**

Crne kore:

- **100 gMenaž cokolade**
- 3jajeta
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **50 gbrašna**
- **50 gprah šecera**
- **100 mljogurta**

okoladni fil:

- **4jajeta**
- **100 mlmleka**
- **50 gšecera**
- **200 gMenaž cokolade**
- **100 gmargarina**

Banana fil:

- **500 ml mleka**
- **100 g šećera**
- **2 kesice pudinga od banane**
- **2 banane**
- **150 g margarina**

Ukrasi:

- **100 g Menaž cokolade**

Priprema

Odvojimo žumanca i belanca. Belanca umutimo cvrsto sa prah šecerom. Žumanca umutimo sa ostalim sastojcima pa lagano pomešamo. Ispecemo dve žute kore.

Kore pecemo oko 15-ak minuta.

Za crne kore isto uradimo. Samo što u žumanca dodamo otopljenu cokoladu. Ispecemo dve kore.

U 100 ml mleka razmutimo puding. Ostatak mleka stavimo da se ugreje sa šecerom. Ukuvamo gust puding i stavimo da se ohladi. Banane izgnjecimo pa dobro umutimo.

Dodamo u njih ohlaen puding i margarin i umutimo cvrsto.

Stavimo mleko da se ugreje. Dodamo jaja umucena sa šecerom. Kada se zgusne sklonimo pa dodamo cokoaldu i mešamo da se otopi. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi umutimo margarin.

Stavimo žutu koru pa coko fil.

Pa banana fil.

Pa crnu koru ali na nju stavimo banana fil. Tako menjamo boje. Ostavimo crnog fila da premažemo tortu.

Otopimo menaž cokoladu pa napravimo ukrase i ukrasimo. Stavimo da se stegne pa secemo.

Savet