Svilena torta

Sastojci

Kora:

- 5 jaja
- 10 kašika šecera
- 5 kašika vrele vode
- 10 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Osnovni fil:

- 6 žumanaca
- 8 kašika šecera
- 5 kašika gustina
- 2 kesice vanil šecera
- 1/2 l mleka
- 250 g maslaca
- 100 g šecera u prahu

Ostalo:

- 10 cokoladnih bananica
- 100 g cokolade za kuvanje
- 100 g mlevenih oraha
- 2 šlaga
- 200 ml slatke pavlake

Priprema

Umutiti sastojke za koru i peci oko 15 minuta na 180 stepeni.

Umutiti žumanca sa šecerom, dodati gustin, vanilin šecer, pa smesu sipati u 1/2 l kljucalog mleka i skuvati. Kad se ohladi dodati umucem maslac sa šecerom u prahu. Fil podeliti na dva dijela.

U prvi deo dodati sjeckane krem bananice, a u drugi mlevene orahe i rendanu cokoladu.

Slagati: kora - fil sa mlevenim orasima i cokoladom - fil sa bananicama - šlag.

Ukrasiti sa umucenom slatkom pavlakom.