

Torta sa bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **8**belanaca
- **8 kašika**šecera
- **4 kašik**emlevenog keksa

Žuti fil:

- **100 g**pudinga od vanile
- **8**krem bananica
- **125 g**margarina
- **25 g**šecera u prahu
- **1 l**mleka

Plazma fil:

- **300 g**plazme
- **malosoka** od narandže

Šlag:

- **100 g**šlaga
- **400 ml**kisele vode

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom. Umešati keks. Pleh obložiti pek papirom i staviti smesu od belanaca. Peci na jacoj temperaturi.

Napraviti puding sa mlekom. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šećerom u prahu. Postepeno dodavati ohlaeni puding. Iseckati sitno bananice i dodati u fil.

Mleveni plazma keks natopiti sa sokom od pomorandže, tek toliko da može da se razmaže.

Umutiti 100g šlaga sa 400 ml kisele vode.

Preko kore staviti žuti fil, pa plazma fil. Na kraju staviti šlag.

Savet

Recept je jednako dobar i kad se stave obine banane. :-)