

Prolecna torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 3 piškote:

- 12jaja
- 12 kašikabrašna
- 12 kašikašecera
- 3 kesicepraška za pecivo

Fil:

- 3 kesicepudinga sa ukusom banane
- 1 litarmleka
- 1 margarin za kolace
- 9 kašikašecera

Voce:

- 4banane
- 1 tablamllecna cokolada

Dekoracija:

- 3 kesicešlaga

Natapanje piškota:

- 300 mlsoka po izboru

Priprema

Piškote: 3 puta piškota od 4 jaja. Odvojimo belanca od žumanaca, mutimo mikserom dok belanca ne postanu cvrsta, dodamo šećer i mutimo dalje. Dodajemo žumanca pa potom brašno u koje smo dodali prašak za pecivo. Pecemo na 220 stepeni dok ne postane rumena i ne pocne da se odvaja od tepsije.

Fil: Skuvati u litri mleka 3 pudinga sa 9 kašika šećera i ostaviti da se prohladi. Kada se prohladilo umititi mikserom margarin.

Iseckati banane na kolutice. Iseckati i cokoladu sitno.

Staviti prvu piškotu i natopiti je sokom. Od gore premazati fil, reati banane i cokoladu. Pa na to staviti drugu piškotu isto je natopiti sokom, staviti fil pa banane i cokoladu i staviti i trecu piškotu. Natopimo i trecu piškotu sokom i premažemo je ostatkom fila. Tortu dekorisemo šlagom i dekoracijom po izboru.

Savet