

Vanil-torta s bananama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora.

- 5belanca
- 5 **kašika**šecera
- 1puding od vanile
- 1 **kašika**brašna
- 3 **kašike**ulja

Fil:

- 5žumanca
- 2vanil-šecera
- 2pudinga od vanile
- 6,5 **dl**mleka
- 100 **g**putera
- 2 **dl**slatke pavlake

Dekoracija:

- 2-3banane
- 3 **dl**slatke pavlake

Priprema

Ulupati belanca u cvrst sneg, pa dodati šecer i izmiksati. Varjacom umešati ulje, puding i brašno. Dobijenu

smesu rasporediti na pravougaoni pleh obložen papirom za pečenje pa peci na 180 stepeni. Pecenu koru odvojiti od papira i, kad se ohladi, preseći je uzdužno na tri lence. U šerpi na šporetu prokuvati 4 dl mleka. Posebno umutiti žumanca sa šećerom, dodati vanil-šećer, puding od vanile i 2,5 dl mleka, pa promešati. Pripremljenu smesu sipati u ključalo mleko, pa mešati dok se ne zgusne. Hladan krem spojiti s umućenim puterom. Ulupati slatku pavlaku i sve sjediniti. Banane oljuštiti i iseckati na tanke kolutove.

Na tacnu za služenje staviti prvu koru, premazati je trećinom fila, poreati kolutice banana, te prekriti drugom korom.

Postupak filovanja ponavljati dok se sav materijal ne potroši. Dekorirati slatkom pavlakom.

Ohladiti tortu u frižideru.

Savet