Torta sa bananama i lešnicima

Sastojci

Potrebno je:

- 40 jaja
- 2 kg šecera
- 1/2 kg brašna
- 4 margarina
- 5 pudinga ukusa slatke pavlake
- 400 g pecenih lešnika
- 500 ml slatke pavlake
- 7 vanilin šecera
- 1 prašak za pecivo
- 2 kg banana
- 1 limun
- 1 l mleka

Priprema

Kore: 6 jaja, 6 kašika šecera, 5 kašika lešnika, 1 kašiku brašna, 1 kašiku prezle. Od ovih sastojaka ispeci 5 kora.

Fil: 1,5 litar mleka, 300 g šecera, vanilin šecer, ukuvati pudinge. Staviti da se ohladi i sjediniti sa margarinima.

Izmutiti slatku pavlaku na cvrst šlag, banane iseci na kolutove i poprskati sa limunom.

Redosled filovanja: kora, fil, banane, šlag. Postupak ponavljati dok se ne potroše sve kore, fil, šlag, banane.

Ukrasiti po želji.