

Torta od banana i plazme



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 4 kašike šecera
- malo praška za pecivo
- 2 pudinga burbon vanilija
- 1 l mlijeka
- 1 maslac
- 300 g plazme
- 1 kg banana
- 2 kesice šlag kreme od vanilije
- 500 ml kisele vode

Priprema

Kora: Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti bjelanca u cvrst šne, žumanca umutiti sa šecerom, dodati 4 kašike brašna, malo praška za pecivo pa lagano špatulom umiješati bjelanca. Peci na 200 stepeni 15-ak minuta.

U 1 l mlijeka skuhati 2 pudinga burbon vanilija. U mlijeko staviti šecera po ukusu otprilike 6 kašika na dva pudinga. Malo odvojiti pa umutiti puding. Kada provri skuhati. Nakon što ohladi dodati u umucen maslac. Dobro izmiksati da se krema lijepo sjedini. 2 šlag kreme umutiti u 500 ml kisele vode.

Filovanje: Kora - fil - banane - fil - plazma - fil - banane - fil - plazma - šlag krema.

Savet

Nije preslatka a jako ukusna.