

Banana split torta



Sastojci

Za dve kore od po:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 5 kašika mlevenih pecenih lešnika
- 1 kašika brašna
- 1/2 praška za pecivo

Fil:

- 1 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 4 kašike brašna
- šecera po ukusu
- 2 vanilin šecera
- 250 g putera
- 2 kašike šecera u prahu

okoladna glazura:

- 120 g gorke cokolade
- 80 g putera
- 8 kašika slatke pavlake

Ostalo:

- 6 banana

- 400 ml slatke pavlake
- 2 kremfiksa
- sok od 1 limuna

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg. Dodati šecer, jedno po jedno žumance, pa mutiti da se dobije gusta smesa.

Pomešati lešnike, brašno i prašak za pecivo, pa pažljivo dodati smesi od jaja. Smesu izliti u veci pleh i sušiti u rerni zagrejanj na 150 stepeni, oko sat vremena. Napraviti dve takve kore.

Pomešati brašno, puding i vanilu sa malo mleka. Ostatak mleka zakuvati sa šecerom (kolicina po želji) i u kipuce dodati puding. Fil ohladiti uz povremeno mešanje.

Penasto umutiti puter sa šecerom u prahu. Postepeno dodavati puding sobne temperature.

Na tacnu staviti jednu koru, namazati s polovinom fila, prekriti drugom korom i ostatkom fila.

Banane uzdužno preseći na pola, pa ih "provuci" kroz sok od limuna. Poslagati ih preko fila i bogato zaliti pripremljenom glazurom od cokolade.

Ohladiti i ukrasiti slatkom pavlakom umucenom sa kremfiksom. Prijatno!