

Pacija škola



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **9**jaja
- **9 kašika**brašna
- **9 kašika**šecera
- **6 kašika**vruce vode
- **2 kašike**kakaa

za fil

- **700 ml**mleka
- **1 kg**banana
- **2** pudinga od vanile
- **1**margarin

za urašavanje

- **300 gr**krem šlaga po želji

Priprema

Kore: Umutite 3 jaja sa 3 kašike šecera, 3 kašike brašna i 3 kašike vruce vode. Kada jaja budu umucena dodati šecer i vrucu vodu, na kraju dodati brašno. Sipati u podmazan pleh i peci na 180 C 20 min. Tako umutiti još dve kore s tim da u jednu koru pored ostalih sastojaka, dodati kakao 2 kašike.

Fil: 2 pudinga od vanile skuvati u 700 ml. 500 ml mleka staviti da prokljuca i sipati 3 kašike kristal šecera. U ostatak mleka isprazniti 2 kesice pudinga od vanile i promešati sa 3 kašike šecera. Sipati smesu u mleko i prokuvati. Kada se puding ohladi dodati umucen 1 margarin.

Na I žutu koru premazati malo fila, pa porežati iseckane na kolutove banane pa zatim staviti II koru koja je braon (zbog kakaa) i ponovo premazati fil i staviti banane i na kraju staviti III koru i premazati ostatkom filai staviti banane, filom premazati i okolo tortu filom. Odozgo staviti šlag i ukrasiti po želji. Prijatno!

Savet