Samba



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 120 g šecera u prahu
- 120 g brašna
- 30 g kukuruznog brašna
- 2 kašike vode
- malo soli
- ekstrakt vanile

Nadev sa bananama:

- 150 g masiaca
- 200 g šecera u prahu
- 1 jaje
- 1 žumance
- 2 banane

Nadev od žumanaca:

- 5 žumanaca
- 150 g šecera
- 2 dl mleka
- 1 kašika brašna
- ekstrakt vanile
- 200 g iseckanih suvih kajsija

Za ukrašavanje:

- 2 banane

Priprema

Mutiti jaja, šecer, ekstrakt vanile, vodu i malo soli na pari dok se smesa na zgusne. Dodati joj brašno, kukuruzno brašno i cvrsto ulupan sneg od belanaca. Masu sipati u podmazan i brašnom posut kalup pa peci u prethodno zagrejanoj pecnici.

U meuvremenu, za nadev sa bananama umutiti maslac, šecer u prahu, jaje i žumance pa dodati izgnjecene banane.

Za drugi nadev umutiti žumanca i šecer, dodati brašno i ekstrakt vanile, preliti mlekom pa kuvati na pari dok se masa ne zgusne. U prohlaen krem staviti seckane kajsije.

Pecenu i ohladenu tortu preseci na tri dela, pa jednu koru filovati nadevom sa bananama, a drugu nadevom od žumanaca. Celu tortu premazati ostatkom nadeva a na gornju površinu poreati kolutove banana.