

Najlon torta (Partizan)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 3 **kašike**prezli
- 8 **kašike**brasna
- 1 **kašika**ulja
- 50 gseckanih oraha
- 100 gcokolade od jagode
- 6krem bananica
- 2 **kesice**šlaga
- 500 mlmleka
- 250 gmargarina

Priprema

Od 7 belanaca i 7 kašika šecera umutiti cvrst sneg, dodati brašno, prezle, orahe i ulje, polako sjediniti varjacom i izliti u pleh obložen papirom za pecenje. Za fil: Skuvati pola litra mleka sa 7 žumanaca, 6 kašika brašna i 12 kašika šecera, kad je fil kuvan podeliti na dva dela. Posebno umutiti margarin pa podeliti na pola za svaki fil. U jedan deo stavite otopljenu cokoladu, a u drugi iseckane krem bananice, dekorisati šlagom. Prijatno!

Savet