Banana torta od cetri kore

Sastojci

Potrebno je:

- 14 jaja
- 24 kašike šecera
- 7 kašika brašna
- 100 g lešnika
- 100 g oraha
- 100 g suvog groža
- 100 g urmi
- 250 g smokava
- 250 g butera
- 3 štangle rastopljene cokolade
- 1 kg banana
- 1 kesica šlaga

Priprema

vrsto umutiti 14 belanaca sa 14 kašika šecera i dodati 7 kašika brašna. Iseckati 100 g lešnika, 100 g oraha, 100 g suvog groža, 100 g urmi i 250 g smokava. Celu ovu kolicinu sastaviti sa umucenim belancima, izmešati, podeliti u 4 kore i peci.

Nadev: 10 žumanaca i 10 kašika šecera kuvati na laganoj vatri uz neprekidno mucenje, dok masa ne bude gusta. Posebno umutiti 250 g butera i 3 štangle cokolade.

Prvu, drugu i trecu koru premazivati ovim kremom, pa reati po svakoj kolutove banana. Tortu premazati spolja i ukrasiti je kuglicama od šlaga.