

Cvet torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **4 kašike**ulja
- **4 kašike**tople vode

Za fil:

- **1,5** l mleka
- **5** pudinga od vanile
- **150 g**šecera
- **250 g**margarina

Ostalo:

- **5 dl** slatke pavlake
- **1 kg** banana
- sok od limuna
- pekmez od kajsije

Priprema

Umutiti penasto belanca, žumanca umutiti sa šećerom, dodati vodu, ulje, peci prašak i brašno. Postepeno umešati belanca. Ispeci 2 rolade. Rolade uviti u mokru krp. Odmotati i premazati pekmezom od kajsija. Urolati.

Skuvati puding u zašecereno mleko. U prohladen puding umutiti margarin. Umutiti 5 dl slatke pavlake i trecinu dodajte u fil od pudinga. Oljuštiti 1 kg banana, nakapati sok od limuna da ne pocrne. Rolade seci na 1 cm debljine i reati na tacnu u formu cveta. Naneti 1/3 fila i voce, ponoviti postupak i završiti tortu sa roladom i filom. Ukrasiti sa preostalom slatkom pavlakom.

Savet