

## *Pljevaljska torta*



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **15** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **100 g** seckanih lešnika
- **100 g** seckanih oraha
- **100 g** suvog grožž'a
- **250 g** seckanih suvih smokava
- **4 kašike** brašna
- **100 g** seckanih urmi

#### **Fil:**

- **15** žumanaca
- **300 g** šecera
- **100 g** cokolade
- **250 g** putera

#### **Ostalo:**

- **250 g** šlaga
- **1 kg** banana

- sok od limuna

## **Priprema**

Umutiti belanca sa šećerom, dodati ostale sastojke i ispeci 3 kore (sve sastojke podeliti na 3 dela i tako peci kore, jednu po jednu). Pleh obložiti masnim papirom. Kore peci na 180 stepeni oko 15-20 minuta. Fil: skuvati na pari žumanca i šećer, pred kraj dodati čokoladu. U hladan krem dodati umućeni puter. Banane iseci i poprskati sokom od limuna. Reži kora, fil, red banana, fil, kora, fil, red banana, fil, kora. Dekorirati tortu šlagom ili slatkim pavlakom.

## **Savet**