

Pljevaljska torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **15**belanaca
- **15** kašika šecera
- **100** gseckanih lešnika
- **100** gseckanih oraha
- **100** gsuvog groža
- **250** giseckanih suvih smokava
- **4** kašike brašna
- **100** gseckanih urmi

Fil:

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

Ostalo:

- **250** g šлага
- **1** kg banana

- sok od limuna

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, 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 šefer, pred kraj dodati cokoladu. U hladan krem dodati umuceni puter. Banane iseci i poprskati sokom od limuna. Reati kora, fil, red banana, fil, kora, fil, red banana, fil, kora. Dekorisati tortu šlagom ili slatkom pavlakom.

Savet