Banana torta (5)

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **5**bjelanjaka
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**kakao
- **4 kašike**mljevenih oraha
- **2 kašike**brašna
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **5**žumanjaka
- **6 dl**mlijeka
- **8 kašika**šecera
- **2**pudinga od vanilije
- **2 kašike**cokoladnih mrvica
- **4**banane
- **100 g**margarina

Dekoracija:

- **200 ml**pavlake za šlag
- **po želji**oraha

Priprema

Kora: Bjelanjak umutite u cvrst snijeg, dodate šecer, zatim kakao, mljevene orahe, brašno i prašak za pecivo. Okrugao pleh (najmanji) obložiti papirom za pecenje i peci u zagrijanoj rerni na 200 stepeni oko 10 minuta. Kad je pecena i kad se ohladi prepoloviti koru i i napraviti u šolju nes kafu s mlijekom toplim i zaliti po korama da bude socna.

Fil: U šerpu staviti 4 dl mlijeka da prokljuca s šecerom, posebno umutiti preostalo mlijeko s pudingom i žumanjcem, zatim dodaju kljucalo mlijeko i kuhati dok se ne zgusne. U ohladjenu kremu dodati margarin i izmiksati, zatim cokoladne mrvice. Finalni postupak: Prvu koru staviti na stalak za torte, premazati je s polovinom kreme, banane narezite na kolutove preko kreme, pa malo kreme, pa druga kora, i kremom prekriti. Zatim umutiti vrhnje za šlag prema upustvu na ambalaži i ukrasiti tortu po valatitoj želji. Prijatno!

Savet