

Kinder torta sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **1 kašika** ulja
- **200** goraha
- **200** geurokrema

Za fil:

- **10** žumanaca
- **200** g šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **5 kašika** brašna
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade
- **5** krem bananica
- **300 g** plazma keksa (ili piškote)
- **200 g** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **1 l** Moja Kravica mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati brašno i ulje, pa umucenu masu izruciti u pleh gde smo vec stavili foliju i 200 g seckanih oraha.

Koru peci na 180 C 25 minuta. Ispecenu koru prevrnuti na tacnu. Zatim onako vruću koru prelijemo sa 200 g eurokrema i ostavimo da se kora ohladi.

Pripremiti fil: Odvojiti od litre mleka deset kašika mleka, a ostatak mleka staviti da prokuva, zatim sastaviti žumanca, brašno, puding i deset kašika mleka i sve zakuvati. Kada se masa zgusnula ohladiti, pa dodati umucen margarin. Umucenu masu podeliti na dva jednaka dela, pa u jedan deo dodati otopljenu cokoladu, a drugi 5 sitno iseckanih krem bananica.

Filovati tortu: Prvo ide kora sa eurokremom, zatim žuti fil, pa piškote ili plazma keks koji se provlaci kroz neki sok, zatim tamni fil, a odozgo isfilujemo umucenom **Moja Kravica Kuhinjica slatkom pavlakom**.

Savet

Torta je veoma ukusna i brzo se spremi...