Banana torta (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **malo**praška za pecivo

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **150 g** šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **1**margarin

I još:

- **4 kašike**džema od višanja
- **4**banane
- **1 kesica**krem šlaga od cokolade
- cokolada za posipanje

Priprema

Umutiti koru od navedenih sastojaka i peci je 20 minuta na 200 C. Kada je pecena i ohlaena podeliti je na pola.

Koristiti okrugli kalup precnika 24 cm.

Skuvati puding na mleku. I kada je ohlaen dodati umucen margarin.

Koru premazati džemom od višanja.

Preko staviti fil.

Na fil poreati kolutove banana.

Tako reati još jedan red. Preko ide umucen šlag. Posuti tortu rendanom cokoladom.

Savet