

Najlon torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru:

- **10** belanaca
- **1 kašičica** sirćeta
- **400 g** šećera

Za fil I:

- **1** l mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile

Za fil II:

- **10** žumanaca
- **200 g** šećera u rahu

Za fil III:

- **500 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu

I još:

- **300 g** mlevenog keksa

- **100 g** cokolade za mešanje
- **10** krem bananica
- **150 ml** slatke pavlake

Priprema

Za koru: 10 belanaca postepeno mutiti dodavajaci 400 g šecera, dodati kašicicu sirceta. Kad se dobro umuti, izliti u pleh obložene pek papirom i peci na 150 stepeni 1-1,5 h (treba da ima rumenu boju).

I fil: U 1 l mleka skuvati puding, bez dodavanja šecera. II fil: Umutiti 10 žumanaca, pa dodati prah šecer. III fil: Margarin penasto umutiti sa 200 g prah šecera.

Pomešati II i III fil, pa im dodati I fil. Smesu podeliti na pola. U jedan deo staviti 300 g mlevenog keksa i 100 g otopljene cokolade. U drugi deo dodati 10 sitno iseckanih krem bananica.

Na koru izliti braon fil, pa preko žuti sa krem bananicama, a odozgo umucenu slatku pavlaku (pri mucenju dodati 3 kašicice prah šecera).

Savet