

Diplomat torta



Sastojci

Kora:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 7 kašika brašna
- šaka mlevenih oraha

Fil:

- 1 konzerva ananasa
- 500 g banana
- 3 pomorandže
- 5 kesica šlaga

Priprema

Za koru dobro umutiti jaja (odvojeno belance i žumance pa spojiti) sa 10 kašika šecera i 7 kašika brašna i dodati šaku mlevenih oraha. Masu sipati u prethodno podmazan kalup i peći. Koru preseći na 2 dela.

Prvu koru poprskati sokom od ananasa iz konzerve, zatim preko kore nafilovati deo sloj cvrsto ulupanog šlaga pa porežati iseckano voće, potom ponovo koru poprskanu sokom od ananasa, šlag pa voće i na kraju celu tortu ukasiti sa puno šlaga.