

## ***Dinastija torta***



### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 10 belanaca
- 300 g šecera
- 200 g seckanih oraha

#### **Fil:**

- 1 maslac
- 12 kašika šecera u prahu
- 10 žumanaca
- 1/2 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 2 banane
- 100 g suvog grož?a
- 3 štangle cokolade
- 2 kesice šlaga

### **Priprema**

Umutiti 10 belanaca sa 300 grama šecera da se dobije cvrst sneg. Dodati 200 grama seckanih oraha te masu podeliti na 2 dela i svaki deo peci posebno da se dobiju 2 kore.

Umutiti 1 maslac sa 12 kašika šecera u prahu i u to dodati jedno po jedno žumance. U pola litre mleka skuvati 2 pudinga od vanile. Ohla?en puding sjediniti sa umucenim maslacem. Ovaj fil podeliti u dve mase.

U prvi deo staviti dve izgnjecene banane. U drugi deo staviti 100 grama suvog grož?a i 3 štangle otopljene cokolade.

Filovati: kora, krem sa bananom, kora, krem sa suvim grožđem i cokoladom i potom tortu premazati umucenim šlagom.