

Banana torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 8 kašikabrašna
- 2 štangleMenaž cokolade
- malodžema od kajsija

Fil:

- 500 mlmleka
- 4 kašikebrašna
- 3 jajeta
- 250 gšecera u prahu
- 250 gmargarina
- 2 kesicevanilin šecera

Dekoracija:

- 300 mlslatke pavlake
- 50 gMenaž cokolade

I još:

- 8 banana

Priprema

Umutiti smesu za 2 patišpanja od po 5 jaja, 5 kašika šecera i 4 kašike brašna. Pecene patišpanje premazati džemom od kajsija i uviti u dva rolata. Ohlaene rolate iseci na režnjeve debljine oko 1 cm.

Od 1/2 litra mleka odvojiti jednu šolju, pa mleko staviti da se kuva. U deo mleka koji je odvojen dodati umucena 3 jajeta i 4 kašike brašna, pa sipati u mleko kad provri. Kuvati dok se krem ne zgusne. Posebno umutiti margarin sa prah šecerom i vanilin šecerom. Ovu masu pomešati sa ohlaenim kremom.

Tortu sastaviti na sledeci nacin: Na pravougaonu ili cetvrtastu tacnu poreati režnjeve od jednog celog rolata, pa premazati polovinom krema. Poreati 4 banane isecene na kolutove, pa staviti režnjeve od drugog rolata. Premazati preostalom polovinom krema, ponovo poreati kolutove banana, pa celu tortu spolja dekorisati umucenom slatkom pavlakom i rendanom Menaž cokoladom.

Savet