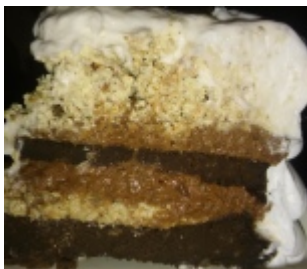


## *Fantom torta*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 2 jajeta
- 1/2 banane
- 50 g kakaoa
- 100 g **Menaž** cokolade
- 7 kašika brašna
- 100 ml mleka
- 50 ml vrele vode
- 50 g šecera

#### **?okoladni fil:**

- 2 jajeta
- 100 g margarina
- 200 ml mleka
- 50 g šecera
- 5 kašika gustina
- 100 g **Menaž** cokolade

#### **Orah fil:**

- 300 g mlevenih oraha
- 5 kašika mleka

## **Banana fil:**

- 1/2 banane
- 50 g šlaga
- 100 ml vode

## **Ukrašavanje:**

- 50 g šlaga

## **Priprema**

Umutimo bananu sa šećerom. Dodamo kakao, brašno i otopljenu čokoladu. Dobro umutimo pa dodamo ostale sastojke.

Izlijemo u dobro podmazan pleh i ispecemo dve kore.

Čokoladni fil: Umutimo dva jajeta sa šećerom i gustinom. Mleko stavimo da se zagreje. Onda dodamo jaja i mešamo dok se ne zgusne. Onda sklonimo i dodamo čokoladu. Ostavimo da se ohladi.

Kada se ohladi dobro umutimo margarin.

Orahe pomešamo sa mlekom i ostavimo malo da otpuste.

Umutimo bananu pa dodamo šlag i vodu pa umutimo čvrst krem.

Stavimo koru, pa čokoladni fil, pa orahe, pa drugu koru, čokoladni fil, pa orahe. Gore stavimo sav banana fil. Umutimo šlag pa ukrasimo celu tortu. Stavimo da se dobro stegne pa secemo.

## **Savet**

: -)