

oko bananica torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Žute kore:

- 3 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g brašna
- 1/2 bocice ekstrakta vanile
- 3 kašike mleka
- 50 g prah šećera

Crne kore:

- 100 g Menaž čokolade
- 3 jajeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g brašna
- 50 g prah šećera
- 100 ml jogurta

okoladni fil:

- 4 jajeta
- 100 ml mleka
- 50 g šećera
- 200 g Menaž čokolade
- 100 g margarina

Banana fil:

- **500 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **2 kesice** pudinga od banane
- **2** banane
- **150 g** margarina

Ukrasi:

- **100 g** Menaž čokolade

Priprema

Odvojimo žumanca i belanca. Belanca umutimo čvrsto sa prah šećerom. Žumanca umutimo sa ostalim sastojcima pa lagano pomešamo. Ispecemo dve žute kore.

Kore pecemo oko 15-ak minuta.

Za crne kore isto uradimo. Samo što u žumanca dodamo otopljenu čokoladu. Ispecemo dve kore.

U 100 ml mleka razmutimo puding. Ostatak mleka stavimo da se ugrije sa šećerom. Ukuvamo gust puding i stavimo da se ohladi. Banane izgnjecimo pa dobro umutimo.

Dodamo u njih ohlaen puding i margarin i umutimo čvrsto.

Stavimo mleko da se ugrije. Dodamo jaja umucena sa šećerom. Kada se zgusne sklonimo pa dodamo čokoaldu i mešamo da se otopi. Ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi umutimo margarin.

Stavimo žutu koru pa coko fil.

Pa banana fil.

Pa crnu koru ali na nju stavimo banana fil. Tako menjamo boje. Ostavimo crnog fila da premažemo tortu.

Otopimo menaž čokoladu pa napravimo ukrase i ukrasimo. Stavimo da se stegne pa secemo.

Savet