

Torta sa keksom



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 300 g keksa
- 12 krem banana

Za patišpanj:

- 10 kašika šecera
- 150 g seckanih oraha,
- 2 kašike brašna

Za prvi fil:

- 1 l mleka
- 10 kašika gustina
- 2 kesice vanilin šecera
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu

Za drugi fil:

- 10 kašika šecera
- 4 kašika gustina
- 500 ml mleka
- 200 gr žele bombona

Za šlag:

- 6 kesica šlaga
- 600 ml mleka

Priprema

Patišpanj: polupamo jaja odvojimo belanca do žumanca. Mikserom mutimo belanca i dodamo šećer, kad je gotovo dodamo seckane orahe i brašno, sjedinimo sastojke kašikom. Testo prespemo u tepsiju obloženu papirom i pecemo 15 minuta na 180 stepeni.

Pripremimo drugi fil: u šerpu na šporetu sa 300 ml mleka dodamo 10 kašika šećera i mešamo žicom. U preostalo mleko dodamo 10 žumanaca i 10 kašika gustina. Razmekšali gustin i žumanca dodamo u uzvrela mleko uz neprekidno mešanje. Kad krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sa šporeta.

Pripremimo prvi fil: u šerpu na šporetu sa 600 ml mleka dodamo vanilin šećer. U preostalo mleko dodamo 10 kašika gustina i izmešamo. U uzvrela mleko dodamo gustin uz neprekidno mešanje. Kad krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sa šporeta. Mikserom mutimo 250 g margarina i 250 g šećera u prahu i dodamo u ohlaen gustin i sjedinimo sastojke.

Nastavimo sa pripremom drugog fila: mikserom mutimi ohlaen krem od žumanaca, 250 g margarina i sitno seckane žele bonbone, sjedinimo sastojke i secemo patispanj na dve jednake lente.

Na tacnu za tortu stavimo prvu lentu i premazemo je prvim filom, poreamo keks, pa opet fil. Stavimo drugu lentu i premažemo drugim filom, poreamo krem banane.

Izmutimo mleko i prašak za šlag, napunimo špric i ukrasimo stranicni deo torte, šlagom popunimo praznine izmeu krem banana. Dekoraciju završimo zrnima suvog groža.