

Neobicno obicna tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 4 jajeta
- 1 žumance
- 100 g šećera
- 100 ml ulja
- 1 kesica prasak za pecivo
- 150 g belog brašna
- 1 pomorandža - sok i korica

Fil 1:

- 1 šlag krem od vanile
- 100 g mlevenog keksa

Fil 2:

- 400 ml mleka
- 5 kašika šećera

- 1margarin
- 50 ggustina
- 4krem bananice
- 3napolitanke
- 1kinder bueno

Glazura:

- 250 gcrne cokolade
- 100 mlmleka

Priprema

Kore: umutimo jaja i žumance sa šećerom. Iscedimo sok i narendamo koricu pomorandže pa dodamo i umutimo. Prosejemo brašno i prašak za pecivo pa dodamo zajedno sa uljem i dobro sjedinimo sve. Od ove smese ispecemo dve korice. Peču se oko 20 minuta na 200 stepeni. Fil 1: Umutimo šlag krem pa dodamo keks i dobro sjedinimo. Fil 2: Stavimo 300ml mleka sa šećerom da provri. U ostatku mleka razmutimo gustin pa ukuvamo. Ostavimo da se ohladi. Prekrijemo providnom folijom da se ne stvori korica. Kada se ohladi umutimo margarin. Umutimo dobro da se lepo sjednine smese. Onda dodamo iseckane krem bananice, napolitanke i kinder bueno. Dobro izmešamo. Filovanje: Stavimo prvu koru, pa premažemo sa pola fila od keksa, pa stavimo pola fila 2. ponovimo. Stavimo da se stegne. Izlomimo u šerpicu cokoladu i prelijemo mlekom. Zagrevamo dok se lepo ne otopi i sjedini. Prelijemo tortu pa vratimo u frižider da se stegne. Pa ukrasimo po želji.

Savet