

Najlon torta (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za kore:

- **10** jaja
- **400 g** kristal šecera
- **2 kašike** sirceta

Za fil:

- **1** mleka
- **10** žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **10 kašika** brašna
- **2** margarina
- **250 g** prah šecera
- **100 g** čokolade
- **15** bananica
- **500 g** šlaga

Priprema

Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg, postepeno dodavati 200 g kristal šecera i 1 kašiku sirceta. Peci u zagrejanjoj rerni 45-50 minuta na 150 C. Peci dve kore.

U pola litre mleka umutiti 10 žumanaca, 10 kašika šecera i 10 kašika brašna, pa spojiti u preosralih pola litre mleka koje smo stavili da provri. Mešati da se dobije fil malo gušći od pudinga. Kada se prohladi dodato 2

margarina koja smo izmiksali sa 250 g šećera u prahu, sve lepo sjediniti. Fil podeliti na pola, jedan deo da ostane žut, a u drugi dodati 100 g otopljene čokolade

Reći, kora, žuti fil, 15 bananica iseci uzduž pa ih poreći preko žutog fila, preko bananica braon fil, kora, žuti fil, braon fil i šlag.

Savet

Torta je kremasta i izdašna, deca je obožavaju zbog bananica.