

## **Banana torta (8)**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **18**jaja
- **18 kašika**šecera
- **18 kašika**brašna
- **3 kesice**praška za pecivo

#### **Za krem:**

- **1,5** lmlijeka
- **200 g**šecera
- **3 kesice**pudinga od vanilije
- **1 kašike**gustina
- **8 kašika**brašna
- **1 (250 g)**margarin

#### **I još:**

- **2 kg**banana

- 1/2 teglepekmeza od šljiva

## **Priprema**

Biskvit. Mješati mikserom 6 žumanjaka sa 6 kašika šecera dok ne postane pjenasto. Dodati još 6 kašika brašna i 1 prašak za pecivo. Izraditi 6 bjeljanjaka i umješati ih polako kašikom u prethodnu smjesu. Ispeci takva 3 biskvita. Peci na 180°C u plehu 35x35 cm dok ne porumeni. Pecene biskvite umotati u krpu na jedno 10 minuta.

Krema: Na vatru staviti 1 l mlijeka i 200 g šecera. U ostatak mlijeka umješati 3 pudinga, 8 kašika brašna i 1 kašiku gustina. Kada mlijeko prokuha ukuhati puding. Ostaviti da se ohladi. U hladno dobro izraditi margarin koji je odstajao na sobnoj temperaturi.

Biskvite namazati pekmezom i zarolati potom ih rezati na kolutove. Ja sam ih rezala na 1 cm.

Filovati. Biskvit, krema, banane (isecene na kolutice), krema, biskvit, krema, banane, krema, biskvit, premazati sa malo kreme.

## **Savet**