

Prolečna torta



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 3 piškote:

- **12**jaja
- **12** kašikabrašna
- **12** kašikašecera
- **3** kesicepraproška za pecivo

Fil:

- **3** kesicepudinga sa ukusom banane
- **1** litarmleka
- **1** margarin za kolace
- **9** kašikašecera

Voće:

- **4**banane
- **1** tablamlecna cokolada

Dekoracija:

- **3** kesicešlaga

Natapanje piškota:

- **300 mlsoka** po izboru

Preparacija

Piškote: 3 puta piškota od 4 jaja. Odvojimo belanca od žumanaca, mutimo mikserom dok belanca ne postanu cvrsta, dodamo šefer i mutimo dalje. Dodajemo žumanca pa potom brašno u koje smo dodali prašak za pecivo. Pecemo na 220 stepeni dok ne postane rumena i ne pocne da se odvaja od tepsije.

Fil: Skuvati u litri mleka 3 pudinga sa 9 kašika šecera i ostaviti da se prohladi. Kada se prohladilo umititi mikserom margarin.

Iseckati banane na kolutice. Iseckati i cokoladu sitno.

Staviti prvu piškotu i natopoti je sokom. Od gore premazati fil, reati banane i cokoladu. Pa na to staviti drugu piškotu isto je natopiti sokom, staviti fil pa banane i cokoladu i staviti i trecu piškotu. Natopimo i trecu piškotu sokom i premažemo je ostatkom fila. Tortu dekorisemo šlagom i dekoracijom po izboru.

Savet