

Neuredna torta sa bananama



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Za koru (x2)

- **3** jajeta
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** kakaoa
- **1 kesica** prasha za pecivo
- **2 kašike** tople vode

Za fil:

- **100** g pudinga od vanile
- **1** l mleka
- **5 kašika** šecera
- **1 kašika** instant kafe
- **3-4** banane

I još:

- **200** g šлага
- **400** ml kisele vode
- **100** g cokolade
- **4 kašik** mleka
- maloulja

Priprema

Kora: Umutiti jaja i šecer. Dodati im brašno, prašak za pecivo, vodu i kakao i nastaviti sa mucenjem. Pleh podmažite uljem i pospite brašnom, pa izlijte smesu. Pecite na jacoj temperaturi. Kad se ispeče, stavite na krpu posutu šcerom i ostavite da se ohladi.

Fil: Od litre mleka odvojiti oko 200 ml, a ostalo staviti da se kuva. U tih 200 ml razmutiti puding sa 5 kašika šecera. U ostalo mleko dodati punu kašiku instant kafe. Kada se kafa otopi, a mleko pocne da vri, polako dodajte razmucenu smesu za puding i konstantno mešajte dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre i staviti da se hlađi. Banane iseci na kolutove.

Umutiti šlag sa vodom. okoladu otopiti sa 4 kašike mleka i malo ulja. Pola istopljene cokolade dodati u šlag i blago pomešati kako bi se dobio mermerni efekat, a ostalim delom isprskati tortu.

Reanje: Kora, fil, red banana, kora, fil pa šlag.

Savet

Improvizaciji nikad kraja :)