

Neuredna torta sa bananama



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x2)

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 3 kašike brašna
- 1 kašikakakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašike tople vode

Za fil:

- 100 gpudinga od vanile
- 1 l mleka
- 5 kašika šecera
- 1 kašikainstant kafe
- 3-4 banane

I još:

- 200 g šlaga
- 400 ml kisele vode
- 100 g cokolade
- 4 kašikemleka
- maloulja

Priprema

Kora: Umutiti jaja i šećer. 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 ispece, stavite na krpu posutu šećerom 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 šećera. 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 hladi. 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.

Re?anje: Kora, fil, red banana, kora, fil pa šlag.

Savet

Improvizaciji nikad kraja :)