Vanil-torta s bananama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora.

- **5**belanca
- **5 kašika**šecera
- **1**puding od vanile
- **1 kašika**brašna
- **3 kašike**ulja

Fil:

- **5**žumanca
- **2**vanil-šecera
- **2**pudinga od vanile
- **6,5 dl**mleka
- **100 g**putera
- **2 dl**slatke pavlake

Dekoracija:

- **2-3**banane
- **3 dl**slatke pavlake

Priprema

Ulupati belanca u cvrst sneg, pa dodati šecer i izmiksati. Varjacom umešati ulje, puding i brašno. Dobijenu

smesu rasporediti na pravougaoni pleh obložen papirom za pecenje pa peci na 180 stepeni. Pecenu koru odvojiti od papira i, kad se ohladi, preseci je uzdužno na tri lente. U šerpi na šporetu prokuvati 4 dl mleka. Posebno umutiti žumanca sa šecerom, dodati vanil-šecer, puding od vanile i 2,5 dl mleka, pa promešati. Pripremljenu smesu sipati u kljucalo mleko, pa mešati dok se ne zgusne. Hladan krem spojiti s umucenim puterom. Ulupati slatku pavlaku i sve sjediniti. Banane oljuštiti i iseckati na tanke kolutove.

Na tacnu za služenje staviti prvu koru, premazati je trecinom fila, poreati kolutice banana, te prekriti drugom korom.

Postupak filovanja ponavljati dok se sav materijal ne potroši. Dekorisati slatkom pavlakom.

Ohladiti tortu u frižideru.

Savet