

Najlon torta (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za puslicu:

- **10**belanaca
- **1** kašicicasirceta
- **400** gšecera

Za žuti i braon fil:

- **1** lmleka
- **4** kesicepuđinga od vanile
- **10**žumanaca
- **400** gšecera u prahu
- **500** gmargarina
- **300** gmlevenog keksa
- **100** gcokolade
- **10**krem bananica

Priprema

Za koru: 10 belanaca postepeno mutiti dodavajaci 400 g šecera, dodati kašicicu sirceta. Kad se dobro umuti.

Izliti u pleh obložen aluminijumskom folijom i peci na 150 stepeni 1-1,5 h (treba da ima rumenu boju).

U 1 l mleka skuvati puding, bez dodavanja šecera, pa ostaviti da se ohladi. Umutiti 10 žumanaca uz dodavanje 200 g prah šecera. Margarin penasto umutiti sa 200 g prah šecera.

U margarin uz mucenje dodati umucena žumanca, a potom postepeno, takoe uz mucenje, dodavati skuvan i ohlaen puding. Smesu podeliti na pola. U jedan deo staviti 300 g mlevenog keksa i 100 g otopljene cokolade. U drugi deo dodati 10 sitno iseckanih krem bananica.

Na koru izliti braon fil preko puslice, pa preko žuti sa krem bananicama, a odozgo umucenu slatku pavlaku (pri mucenju dodati 3 kašicice prah šecera).

Savet