

Najlon torta (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za puslicu:

- **10** belanaca
- **1 kašičica** sirceta
- **400 g** šecera

Za žuti i braon fil:

- **1** mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **10** žumanaca
- **400 g** šecera u prahu
- **500 g** margarina
- **300 g** mlevenog keksa
- **100 g** čokolade
- **10** krem bananica

Priprema

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

Izliti u pleh obložen aluminijumskom folijom i peći 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, tako?e uz mucenje, dodavati skuvan i ohla?en 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