Torta od banana i plazme



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**šecera
- **malo**praška za pecivo
- **2** pudinga burbon vanilija
- **1 l**mlijeka
- **1**maslac
- **300 g**plazme
- **1 kg**banana
- **2 kesice**šlag kreme od vanilije
- **500 ml**kisele vode

Priprema

Kora: Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti bjelanca u cvrst šne, žumanca umutiti sa šecerom, dodati 4 kašike brašna, malo praška za pecivo pa lagano špatulom umiješati bjelanca. Peci na 200 stepeni 15-ak minuta.

U 1l mlijeka skuhati 2 pudinga burbon vanilija. U mlijeko staviti šecera po ukusu otprilike 6 kašika na dva pudinga. Malo odvojiti pa umutiti puding. Kada provri skuhati. Nakon što ohladi dodati u umucen maslac. Dobro izmiksati da se krema lijepo sjedini. 2 šlag kreme umutiti u 500 ml kisele vode.

Filovanje: Kora - fil - banane - fil - plazma - fil - banane - fil - plazma - šlag krema.

Savet

Nije preslatka a jako ukusna.