

Torta sa krem bananicama (2)



Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 12 kašika šecera
- 1 kašika sirceta
- 1/2 praška za pecivo
- 2 kašike brašna

Fil 1:

- 6 žumanaca
- 200 g šecera
- 8 dl mleka

Fil 2:

- 3 pudinga od vanile
- 9 kašika šecera
- 100 g mlevenog plazma keksa
- 9 krem bananica
- 250 g margarina
- 100 g šlaga

Priprema

Belanca umutiti u švrst sneg i postepeno dodavati šecer, sirce, prašak za pecivo i brašno. Koru ispeci na 200 stepeni.

Žumanca ulupati sa 200 g šećera, pa skuvati na pari. Ostaviti da se ohladi.

Posebno skuvati puding od vanile sa 9 kašika šećera u mleku i ostaviti da se ohladi. Penasto izraditi margarin pa dodati fil 1, pa zatim i fil 2.

Dobijenu smesu podeliti na dva dela. U jedan dodati mleveni keks, a u drugi seckane krem banane.

Filovati: kora, fil 1 i fil 2 pa šlag.