

Najlon torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **10**belanaca
- **150** gšecera
- **200** gmlevenih oraha
- **2** kašike brašna

Za fil:

- **1** lmleka
- **10**žumanaca
- **10** kašikešecera
- **3** kesicepuding od vanile
- **2** kašikegustina
- **250** gmargarin
- **250** gšecer u prahu
- **200** gkrem šlag
- **200** mlmineralne vode
- **10**krem bananica
- **200** gmlevene plazme
- **100** gcokolade

Priprema

Belanca umutite cvrsto u šam pa postepeno dodavati šefer muteci sve vreme. Dodati mlevene orahe i brašno, lagano izmešati, staviti u pleh okruglog kalupa koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 15

minuta.

Umutite žumanca, prašak za puding, gustin i šefer sa malo mleka pa zakuvati u preostalom mleku. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutite sa šeferom u prahu pa dodati ohlaen fil. Zatim u fil dodati umucen krem šlag.

Ceo fil podeliti na dva dela. U prvi deo dodati mlevenu plazmu i otopljenu cokoladu, a u drugi deo fila dodati iseckane krem bananice.

Filovati: kora, fil sa plazmom, fil sa krem bananicama. Dekorisati po želji.

Prijatno!

Savet