

## ***Najlon torta***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **10** belanaca
- **150 g** šecera
- **200 g** mlevenih oraha
- **2 kašike** brašna

#### **Za fil:**

- **1 l** mleka
- **10 ž**umanaca
- **10 kašike** šecera
- **3 kesice** puding od vanile
- **2 kašike** gustina
- **250 g** margarin
- **250 g** šecer u prahu
- **200 g** krem šlag
- **200 ml** mineralne vode
- **10 k**rem bananica
- **200 g** mlevene plazme
- **100 g** cokolade

### **Priprema**

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

minuta.

Umutite žumanca, prašak za puding, gustin i šećer sa malo mleka pa zakuvati u preostalom mleku. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutite sa šećerom u prahu pa dodati ohla?en 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 dodatio iseckane krem bananice.

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

Prijatno!

**Savet**