

Najlon torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

- 1 l mleka
- 3 kesice pudinga od vanile
- 1 kašika arome vanila
- 10 kašika šecera
- 2 kašike gustina
- 250 g šecera u prahu
- 200 g krem šlag
- 200 ml mineralne vode
- 10 krem bananica
- 200 g mlevene plazme
- 100 g čokolade

Priprema

Belanca umutite čvrsto u šam pa postepeno dodavajte šećer muteci sve vreme. Dodati mlevene orahe i brašno, lagano izmešati, staviti u pleh okruglog kalupa koga ste obložili papirom za pečenje. Peći na 200 C oko 15 minuta.

Umutite žumanca, prašak za puding, gustin, aromu vanile i šećer sa malo mleka pa zakuvati u preostalom mleku. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutite sa šećerom u prahu, pa dodati ohlaen fil. Zatim u fil dodati umućen krem šlag. Ceo fil podeliti na 3 dela.

Prvi deo dodati mlevenu plazmu i otopljenu čokoladu, drugi deo fila dodati iseckane krem bananice, a treći deo (koji je najmanji ostaje isti). Reći, kora, fil sa plazmom, fil sa krem bananicama i žuti fil.

Dekorirati po želji. Prijatno!

Savet