

Torta sa ananasom i bananama (2)



Sastojci

Piškota:

- 9 belanceta
- 9 kašike šecera
- 3 žumance
- 6 kašike brašna
- 6 kašike griza

Za prelivanje:

- oko 1,5 dl soka od ananasa

I fil:

- 2,5 dl vode
- 2,5 dl soka od ananasa
- 4 kašike šecera
- 2 pudinga od vanile
- 2 šlaga
- 1 manja konzerva ananasa

II fil:

- 0,5 dl mleka
- 4 kašike šecera
- 6 žumanaca
- 1, 1/2 puding od vanile
- 150 g margarina

- 150 g prah šecera
- 4 vece banane

Priprema

Ispici piškotu od 3 belanceta, 3 kašike šecera, 1 žumanceta, 2 kašike brašna i 2 kašike griza. Potrebne su 3 ovakve piškote.

Ispocene piškote poprskati sokom od ananasa i ostaviti da malo upiju.

Za I fil: Vodu i sok staviti u šerpu zajedno sa šecerom i pustiti da prokuva. Ukuvati puding razmucen sa malo soka ili vode (oko 5 kašika). Kad se fil malo prohladi, sastaviti sa prethodno umucena dva šlaga. Na kraju dodati kockice ananasa i sve dobro izmešati. Fil podeliti na tri dela.

Za II fil: Mleko i šecer staviti da prokuva. Žumanca rukom izmutiti i dodati u puding, koji smo takoe razmutili sa malo vode (oko 5 kašike). Ukuvati u mleko. Ostaviti da se malo prohladi, pa ga sastaviti sa umucenih margarinom i prah šecerom. I ovaj fil podeliti na tri dela.

Filovati ovim redom: Piškota, I fil, II fil, banane isecene na jednake kolutice, da pokrije celu tortu, sve ponavljati, dok se sav materijal ne potroši. Na poslednju koru ne morate stavljati banane.

Celu tortu ukrasiti slatkom pavlakom ili šlagom.

Torta je veoma ukusna, osvežavajuća, a ne previše slatka.