

# *Torta sa puslicama i bananama*



## **Sastojci**

### **Kora:**

- 6 belanaca
- 300 g šecera
- malo sirceta

### **Puslice:**

- 6 belanaca
- 300 g šecera
- malo sirceta
- 250 g oraha

### **Fil 1:**

- 12 žumanaca
- 200 g šecera
- 2 kašike brašna
- 1 margarin

### **Fil 2:**

- 1 l mleka
- 4 pudinga od vanile
- 12 kašika šecera
- 1 margarin
- petit keks
- 3 banane

- šlag

## **Priprema**

Kora: Umutiti belanca sa šecerom, dodati malo sirceta i peci na 150 stepeni oko 1 h.

Puslice: Umutiti belanca sa šecerom, dodati sirce. Umuceno vaditi kašikom i valjati u orahe. Peci na 150 stepeni oko 50 minuta.

Fil 1: Umutiti žumanca sa šecerom, dodati brašno i kuvati na pari. U ohlaženo dodati umucen margarin.

Fil 2: Umutiti puding sa šecerom i skuvati na mleku. U ohlaženo dodati umucen margarin.

Sastaviti filove i filovati tortu sledecim redosledom: kora-fil-petit keks-fil-banane, isecene na kolutice-fil-puslice-fil-šlag. Tortu ukrasiti po želji.