

MikiCo torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 6 belanaca
- 300 g šecera
- 1 kašica sirca

Fil:

- 600 ml mleka
- 6 žumanaca
- 9 kašika šecera
- 7 kašika brašna
- 3 kašike gustina
- 250 g margarina
- 5 kašika šecera u prahu
- 100 g čokolade
- 6 bananica
- 2 kesice šlaga
- čokoladne mrvice

Priprema

Umutiti šne od belanaca, dodavati postepeno šecer i na kraju sirce. Smesu sipati u kalup obložen papirom za pečenje. Peci 10 minuta na 180 stepeni pa smanjiti na 150 još sat vremena.

Odvojiti 100ml mleka i u to umešati belanca, šećer, brašno i gustin. Ostalo mleko staviti da se kuva i kad pocne da struji dodati smesu i skuvati puding. Odtaviti da se hladi.

Umutiti margarin sa šećerom u prahu i dodati hladnom puding. Dobro umešati. Podeliti na dva dela.

Iseckati bananice i dodati u jedan deo. Istopiti cokoladu i dodati u drugi deo.

Kada je kora gotova, na nju prvo naneti fil sa bananicama pa cokoladan fil. Tortu ukasiti šlagom i posuti mrvicama.

Savet

U fil se pre deljenja može dodati i 1 krem šlag od vanile.