

Banana Smuti



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpan:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikekakao praha
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil:

- 1.5 l mleka
- 15 kašikašecera
- 2 kasicevanilin šecera
- 4 kesicepuding od vanile
- 2 kašikegustina
- 700 gkeksa
- 1 kgbanana
- 250 gmargarina
- 250 gšlaga
- 2 dlmineralne vade

Priprema

Belanca odvojimo od žumanaca, belanca izlupamo mikserom u cvrst šam postepeno dodavajuci šecer. Brašno, kakao i prašak za pecivo izmešamo. U sam dodamo žumanca i brašno. Smesu sipamo u pleh obložen pek papirom i pecemo 15 minuta na 180 C.

Od ukupnog mleka odvojimo 3 dl, a ostatak stavimo da se kuva sa šecerom i vanilin šecerom. Puding i gustin izmešamo sa 3 dl mleka i kada mleko krene da kljuca ukuvamo puding. Uz neprekidno mešanje kuvamo dok ne krenu mehurici. Kada se puding malo prohladi umiksamo margarin i usitnjenu bananu. U fil umešamo varjacom 700 g izlomljenog keksa.

Fil ravnomerno raspodelimo po patišpanju i ostavimo skroz da se prohladi. Za to vreme izlupamo šlag i nakon toga ukrasimo po želji.

Savet

Tortu najpolje ostaviti da prenoi i nakon toga služiti. Imae puniji ukus.