

Kasandra torta (4)



težina: **tesko**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora I:

- 5belanaca
- **10 kašikašecera**
- **2 kašikebrašna**
- **100 gmlevenih oraha**

Kora II:

- 5belanaca
- **10 kašikašecera**
- **2 kašikebrašna**
- **100 gkokosa**

Kora III:

- 5belanaca
- **10 kašikašecera**
- **2 kašikebrašna**
- **100 grendane cokolade**

Fil:

- **1 lmleka**
- **10 kašikašecera**

- 15 žumanaca
- 4 kašike brašna
- 2 pudinga od vanile
- 2 margarina
- 300 g šecera u prahu
- 100 g čokolade
- 100 g poparenih oraha
- 5 krem bananica
- 300 g šlaga

Priprema

Umutiti ti kore od pet belanaca, 10 kašika šecera i 2 kašike brašna. U jednu koru ubaciti orahe, u drugu kokos i u trecu rendanu čokoladu.

Skuvati fil. Odvojiti malo mleka od litre i umutiti 10 kašika šecera, 15 žumanaca, 4 kašike brašna i dva pudinga od vanile u ostalom mleku kuvati fil. Kada se ohladi sastaviti sa umucena 2 margarina i 300 g šecera u prahu. Kada je fil skroz hladan podeliti ga na tri dela u jedan deo otopljenu čokoladu u drugi deo poparene orahe i u treci deo seckane bananice. Filovati tortu: Kora I - kokos fil bananice - Kora II - čokoladni fil - čokolada - Kora III - orah fil - orasi. Filovati po želji sa šlagom.

Savet