

## ***Torta sa bananama (4)***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za rolate:**

- **15** jaja
- **15 kašika** šecera
- **15 kašika** brašna
- **1,5 kesica** praška za pecivo
- **500 g** marmelade od kajsije

#### **Za fil:**

- **1 l** mleka
- **20 kašika** šecera
- **5** pudinga od vanile
- **250 g** margarina

#### **Još:**

- **1,5 kg** banana
- **300 g** šlaga
- **4 dl** kisele vode

### **Priprema**

Umutiti 5 jaja sa 5 kašika šecera kad postane penasto dodati 5 kašika brašna i 1/2 praška za pecivo. Peci u najvećoj tepsiji od rerne. Gotovu koru uviti u rolat. Ponoviti postupak sa još 2 kore. Ohlažene kore premazati sa

marmeladom i ponovo uviti u rolat.

U 2 dl mleka dodati puding i šećer dobro umutiti, a ostatak mleka staviti da provri, zakuvati puding. Gotov puding ohladiti u hladan puding dodati margarin sobne temperature izraditi mikserom.

Banane iseci na kolutove, rolate na kriške. Režiati sledecim redosledom. Red rolata - fil - pola banana - fil - rolata - fil - banane - fil- rolata i odgore šlag. Šlag umutiti sa kiselom vodom.

## **Savet**