

Lisina torta



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

време припреме: **60 min**

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 **kašika**šecera
- 5 **kašike**brašna
- 1 **kašika**ulja

Fil:

- 1 l mleka
- 12 **kašika**šecera
- 4 jajeta
- 3 **kesice**pudinga od valine
- 3 **kašike**brašna
- 150 g margarina
- 3 **kašike**eurokrema

Ostalo:

- 4 **vece**Banane
- **malol**imunovog soka
- 200g šlag krema

Priprema

Za koru: Umutiti jaja i šećer. Dodati brašno i ulje, i smesu izliti u podmazan i brašnom posut pleh. Koru peći na 200 stepeni oko 20 minuta. Ispeci takve dve kore.

Za fil: Od 1 mleka odvojiti 1 dl, a ostatak staviti da provri sa polovinom šećera od 12 kašika. Mikserom umutiti jaja, preostalu polovinu šećera, 1dl mleka, puding i brašno. Tu smesu zakuvati u provrelo mleko i skuvati fil. U vruć fil dodati margarin i ostaviti da se ohladi. U ohlađen fil dodati eurokrem.

Banane iseci na kružice i poprskati limunom.

Filovanje: kora - fil - polovina banana - fil - kora - fil - druga polovina banana - fil - šlag krem. Prijatno!!

Savet

Ako ne volite banane možete koristiti i neko drugo voće po želji.