

Krš i lom torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanac
- **6 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil:

- **1** mleka
- **6** žumanaca
- **6 kašika** šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **3 kašike** brašna
- **2 kesice** vanil šecera
- **250 g** margarina
- **200 g** žele bonbona
- **200 g** plazma keksa
- **6** bananica

Za dekoraciju:

- **250 g** šlaga
- **200 ml** mineralne vode

Priprema

Belanca umutimo u cvrst šam sa šećerom i laganim pokretima umešamo brašno sa praškom za pecivo. Dobijenu smesu sipamo u pleh obložen pek papirom i pecemo na 180C oko 15 minuta.

Od ukupnog mleka odvojimo 2 dl ostatak stavimo da se kuva sa šećerom i vanil šećerom, izmešamo puding, brašno sa 2 dl mleka da nestanu grudvice i ukuvamo u kipece mleko. Kad se zgusne sklonimo sa strane i ostavimo da se prohladi do pola i umutimo margarin.

Žele bonbone i bananice naseckamo na sitno, a plazma keks izlomimo na sitnije komade stavimo u puding fil i mešamo da se lepo izjednaci.

Koru sam podelila na dva dela i isekla oblik potkovice.

Prvu koru sam premazala polovinom fila, preklopila drugom korom pa druga polovina fila.

Šlag izmiksala sa mineralnom vodom i tortu ukrasimo po želji.

Savet

Torta može biti i klasi?nog formata, nemora da se prave oblici (to je bila samo moja želja u tom momentu?)