

Torta od banana sa pekmezom od kajsije



Sastojci

Potrebno je:

- 16 jaja
- 1 tegla pekmeza od kajsije
- 6 banana
- 1 margarin
- 3 dl mleka
- 4 vanilin šecera
- 2 šlaga
- 7 kašika prah šecera
- 2 kašike brašna

Priprema

Ispeci 2 rolata od po 6 jaja. Kad se rolati ohlade premazati ih pekmezom od kajsije, ponovo ih urolati i iseci na kolotovove širine 2 cm.

Fil: 4 žumanca, 2 kašike brašna i 7 kašika prah šecera, skuvati u 3 dl mleka. Kada se zgusne dodati 4 kesice vanilin šecera i penu od 4 belanaca. Kada se masa ohladi dodati u nju 1 umucen margarin.

6 banana iseci na kolutove.

Slaganje: Jedan red rolata poređati u obliku latica bele Rade. Rolate premazati filom i na njih ređati kolutove banana. Na njih ponovo ređati kolutove rolata, pa fil i banane.

Na kraju tortu premazati sa 2 šlaga i dekorisati po ukusu.