

# *Novogodišnja torta od banana*



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Biskvit:**

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **2** kašikeulja
- **2** kašikemlijeka

### **Krema:**

- **900 ml**mljeka
- **3**pudinga od vanilije
- **9** kašikašecera
- **125 g**putera

### **Ostalo:**

- **5-6**banana
- **6** kašikamarmelade/džema od marelica
- **po ukusu**slatka pavlaka, šlag pjena ili krema
- **maloribane cokolade**
- **malolimunovog soka**

## **Priprema**

Prvo pripremiti kremu: skuhati puding od vanilije, pa ostaviti da se prohlađi. U prohlaen puding dodati omekšao puter, pa izmiksati. Umutiti pjenasto jaja i šefer. Dodati ulje i mlijeko, pa izmiksati. Na kraju, dodati prosijano brašno, pa pažljivo sjediniti. Smjesu sipati u veliki pleh, obložen papirom za pecenje. Peci na 190 C oko 15 minuta. Ohladiti!

Ohlaen biskvit rezati na trakice!

Na tacnu staviti obruc od kalupa za tortu (bez dna), pa redati trakice izrezanog biskvita. Kada ste poredali trakice, premažite sa 3 kašike marmelade od marelica.

Preko premazati kremom od vanilije, pa poredati narezane kolutice banana. Premažite sa malo limunovog soka, da ne potamne.

Preko banana poredajte novi red trakica biskvita; ovaj put u suprotnom smjeru (ako ste prvi sloj redali "vertikalno" trakice, sad ih redajte "horizontalno"). Opet premažite sa džemom od marelica.

Preko premažite kremom, pa poredajte kolutice banana. Premažite cekicom sa malo limunovog soka.

Preko banana premažite umucenom slatkom pavlakom, šlag pjenom ili kremom, pa ostavite u frižider bar 3-4 sata, da se ohladi i stegne. Zatim, maknite obruc kalupa.

Cijelu tortu premažite šlagom, pospite ribanom cokoladom, po ukusu!

I poslužite!

## Savet

Uz pare ove torte, zahvalila bih se našem dragom potralu, Recepti.com, na tituli "kuvara meseca"! Hvala svim dragim prijateljicama i prijateljima na estitkama i lijepim rijeima! Takoer, uz nadu da e ova teška vremena proi, da e u staroj ostati sve nedae, a da e ova svima donijeti veselije i ljepše dane ( u svakom smislu ), od srca vam želim sretnu Novu 2021. godinu!