

Torta sa cajnim koluticima



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g cajnih kolutica
- 1 kg banana
- 700 ml mleka
- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 1 kesica šlaga
- 3 štangle cokolade
- 1 margarin
- 8 kašika brašna

Priprema

Umutiti krem od 6 žumanca i 6 kašika šecera, dodati 8 kašika brašna i rucno mešati. Sve to sipati u 700 ml vruceg mleka i mešati da ne zagori. Ostaviti masu da se potpuno ohladi.

U drugom delu umutiti ceo margarin i dodati mu vec umucen 1 šlag. Ovu masu dodati, prethodno ohlaženom kremu, dobro promešati i podeliti na 2 dela (da bude crni i beli fil).

U prvi deo ubaciti rastopljene 3 štangle cokolade.

Rezanje: Red kolutica (uvek ih umociti u hladno mleko), pa polovina belog fila, pa red banana (banane seci na kolutove), zatim druga polovina belog fila, pa red kolutica, pa red polovine crnog fila, pa red banana, zatim druga polovina crnog fila.