

Torta Bojana



Sastojci

Za dve kore:

- 4 jajeta
- 300 g šecera
- 300 g brašna
- 2 praška za pecivo

Fil:

- 1 l mleka
- 250 g šecera
- 300 g mlevenih oraħa
- 4-5 banana
- 2 šlaga

Priprema

Umutiti 2 jajeta sa 150 g šecera, dodati brašno i prašak za pecivo. Na ovaj način ispeci dve kore, a kada se ohlade, podeliti ih na pola, tako da se dobije 4 kore.

Staviti mleko i šecer da prokljuca, pa dodati mlevene oraħe, promešati i ostaviti da se malo ohladi, ali ne skroz. Fil treba da bude topao, kada se stavlja preko kora.

Staviti prvu koru, preliti 1/4 fila, naseckati bananu, staviti drugu koru, 1/4 fila, bananu... Ponavlati postupak,

dok se ne stigne do poslednje kore, nju preliti samo filom.

Umutiti šlag i premazati celu tortu.

Poželjno je da pre služenja torta prenoci u fružideru.