

## **Lazina Spajdermen torta (vocna)**



### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 1 puding od vanile
- 100 g oraha

#### **Za fil:**

- 1/2 l slatke pavlake
- sezonsko voće (ja sam koristila jagode, kivi i banane)
- nekoliko krem bananica
- 1 šlag

#### **Ostalo:**

- 2 pakovanja piškota

### **Priprema**

Umutiti cvrsto belanca sa 4 kašike šecera, dodati žumanca, puding i orahe. Peci na 200 C.

Kora se može spremiti i bez oraha i tada bude lepe žute boje.

Umutiti slatku pavlaku i u 2/3 staviti sitno iseckano voće, a u 1/3 iseckane bananice.

Reati: Kora, fil sa bananicama, piškote, fil sa vocem, piškote, fil sa vocem, šlag. Dekorirati po želji.

Lagana torta, osvežavajućeg ukusa :)