

Banana kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora (za jednu koru):

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 3 kašike brašna
- 3 kašike mlevenih lešnika
- 3 kašike mleka
- 3 kašike ulja
- 3 kašike čokolade u prahu

Za fil:

- 1 kg banana
- 300 g šlaga (prah)

Za premazivanje torte:

- 2 dl slatke pavlake

Priprema

Za jednu koru penasto umutiti jaja sa šećerom, pa tek onda dodati ostale sastojke. Smesu sjediniti polako sa kašikom, pa izliti u pleh (35x25) obložen papirom i peći koru u zagrejanoj rerni na 200 C 15 minuta. Na isti način napraviti još 2 kore.

Za fil prvo oljuštiti banane i izgnjeciti ih viljuškom. Dodati ih u prah za šlag, pa onda zajedno izmutiti.

Filovati: kora, 1/3 fila, kora... i gornju koru premazati sa 1/3 fila, pa onda celu tortu premazati sa umucenom slatkom pavlakom.

Savet