

## *Banana bajka*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- 9jaja
- 9 kašikašecera
- 9 kašikamljevenih oraha
- 3 kašikebrašna
- 1/2praška za pecivo

#### **Fil 1:**

- 100 gmljevenih oraha
- 200 gšecera u prahu
- 150 mlmlijeka
- 150 gputera
- 4banane

#### **Fil 2:**

- 600 mlmlijeka
- 2pudinga od vanilije
- 200 gšecera u prahu
- 150 gputera
- 4-5banana

## Za dekoraciju:

- **300 ml** slatke pavlake
- **50 g** čokolade za kuhanje

## Priprema

Polupamo jaja i odvojimo bjelanca od žumanaca. U žumanca dodamo 4 kašike šećera. Dobro umutimo: i bjelanca ulupamo sa 5 kašika šećera u cvrst snijeg. Pažljivo sjedinimo i dodamo brašno, prašak za pecivo i mljevene orahe. Obložimo veliki četvrtasti pleh papirom za pečenje i istresemo polovinu smjese. Pecemo 15 tak minuta na 200 C. Na isti način ispecemo još jednu koru!

Fil 1: 150 ml mlijeka zagrijemo, pa prelijemo mljevene orahe. Prohladimo, pa dodamo puter izmiksani sa šećerom u prahu. Mutimo mikserom! Fil 2: Prokuhati 500 ml mlijeka, pa dodamo puding umućen sa 100 ml mlijeka. Gotov puding prohladiti, pa dodati puter sa šećerom u prahu. Izmiksati. Pecenu koru premazati polovinom I fila, Redamo 2 banane i uvijemo u rolat. Na isti način uvijemo i drugi rolat. Sijecemo rolate i poredamo ih umjesto dna kalupa za tortu.

Filujemo polovinom II fila. Pa porežamo isjecene banane. Na banane nanesimo ostatak II fila.

Zatim porežamo isjecene rolate pripremljene od drugog biskvita.

Ohladiti tortu u frižideru. Zatim odkloniti kalup i cijelu tortu premazati umućenim šlagom i posuti ribanom čokoladom.

## Savet