

Banana bajka



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za biskvit:

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

Fil 1:

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

Fil 2:

- **600** mlmljeka
- 2puđinga od vanilije
- **200** gšecera u prahu
- **150** gputera
- 4-5banana

Za dekoraciju:

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

Priprema

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

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

Filujemo polovinom II fila. Pa poreamo isjecene banane. Na banane nanesemo ostatak II fila.

Zatim poreamo isjecene rolate pripremljene od drugog biskvita.

Ohladiti tortu u frižideru. Zatim odkloniti kalup i cijelu tortu premazati umucenim šlagom i posuti ribanom cokoladom.

Savet