

## Mašino srce



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 3 **kašike**vrele vode
- 1/2prašak za pecivo
- 2 **kašice**kakao

### Za fil:

- 1 l mleka
- 4pudinga od vanile
- 1margarin
- **100 g**šecera
- 5krem bananica
- **100 g**žele bombona

### Za ukrašavanje:

- 250 **g**šlag krema
- 100 **g**cokolade
- 1boja za šlag

## Priprema

Umutiti belanca i šećer, kad je umuceno dodati žumanca pa još malo mutiti, dodati brašno i prašak za pecivo. To umutiti polako varjačom, dodati kakao i 3 kašike vrele vode i sve polako mešati takoe varjačom. Premazati i brašnom posuti kalup u obliku srca, peci pola sata na temperaturi od 180 C. Kada je kora pecena i prohladena isecite je uzduž tako da dobijete dve kore. Fil: u litar mleka dodati 100 g šećera i 4 razmucena pudinga skuvati i sloniti da se prohladi. U meuvremenu umutiti penasto margarin, kada se puding skroz ohladio dodati u njega penasto umucen margarin mutiti dok masa ne postane kremasta, fil podeliti na dva dela u prvi deo staviti sitno seckane krem bananice, a u drugi sitno iseckane žele kocke. Prvi deo kore staviti na tacnu i premazati filom od žele kocki, a preko druge kore filom od krem bananica, preko gornjeg dela torte staviti glazuru od cokolade, a sa strane umutiti šlag krem i dodati boju po želji, a takoe i ukrasiti po želji.

## **Savet**

Torta se brzo pravi i veoma je ukusna.