

Violina Torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora

- 5jaja
- 5 **kašik**abrašna
- 1prasak za pecivo
- 3 **kašike**kakaoa

Fil 1

- 1 **kg**banana
- 4pudinga od vanile
- 1slatka pavlaka

Fil 2

- 4pudinga od cokolade
- 1slatka pavlaka

Priprema

Umutiti sve sastojke i ispeci koru. Postupak ponoviti 4 puta.

Fil 1: skuvati 4 pudinga sa mlekom i šecerom po želji. Kada se puding ohladi dodati izgnjecene banane sve to dobro izmiksati.

Fil 2: skuvati 4 pudinga od cokolade. Kada se ohladi fil filovati tortu sledecim redom: kora, slatka pavlaka, žuti fil, kora, slatka pavlaka, crni fil. Postupak ponoviti još jednom. Na kraju treba je filovati cokoladom.

Savet

Tortu treba dobro ohladiti.