

## ***Kremisimo torta***



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **7** belanaca
- **7 kašika** šecera
- **7 kašika** brašna
- **1/2** mleka

#### **Fil:**

- **1** mleka
- **7** žumanaca
- **7 kašika** brašna
- **10** čokoladnih bananica
- **250 g** margarina
- **2 kesice** vanilin šecera
- **250 g** šecera u prahu

#### **Ukrasavanje:**

- **3-4** kesice šlaga
- **po potrebi** mleka

### **Priprema**

Belanca umutiti u cvrst šne, pa dodati šecer i brašno. Peci u podmazanom plehu na 200 stepeni oko 15 minuta,

ali ipak proveriti cackalicom da li je gotovo u zavisnosti od šporeta. Kad je kora gotova preliti sa mlekom i ostaviti da upije.

Žumanca i brašno umutiti sa malo mleka a ostatak mleka staviti u šerpu da provri sa vanil šećerom. Kad provri dodati žumanca i brašno, skuvati krem i ostaviti da se ohladi, a posebno umutiti margarin sa prah šećerom i sjediniti. Nakon toga dodati seckane krem bananice i na kraju ukrasiti šlagom.

## **Savet**