

## ***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**