

Banana torta



Sastojci

Potrebno je:

- 13 jaja
- 10 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 1/2 l mleka
- 250 g butera
- 250 g šecera u prahu
- 2 kesice vanilin šecera
- džem od kajsija
- 250 g banana
- 3 kesice šlaga

Priprema

Umutiti 2 patišpana od po 5 jaja, 5 kašika šecera i 4 kašike brašna. Pecene patišpane premazati džemom od kajsija i uviti u dva rolata. Ohlažene rolate iseci u reznjeve jednake debljine.

Nadev: od 1/2 l mleka odvojiti jednu šolju, pa mleko staviti da se kuva. U deo mleka koji je odvojen umešati 4 kašike brašna, pa sipati u mleko kad provri. Kuvati dok se ne zgusne. Posebno umutiti 250 g butera sa 250 g šecera u prahu, dodati dve kesice vanilin šecera i 3 žumanceta. Ovu masu pomešati sa ohlaženim kremom od mleka i brašna.

Tortu sastaviti na sledeci nacin: Na pravougaonu ili cetvrtastu tacnu porežati reznjeve od jednog celog rolata, pa premazati polovinom krema. Porežati 125 g na kolutove isecenih banana, pa staviti reznjeve od drugog rolata. Premazati preostalom polovinom krema, ponovo porežati 125 g na kolutove isecenih banana, pa celu tortu premazati spolja šlagom umucenim od 3 kesice.