

Mornar torta

ukusno a i lako napraviti :)

1 Kora

2

3

4

5 3 jaja umutiti sa jednom soljom od bele kafe secera (250gr), pola iste solje mleka, pola solje ulja, 2 kasike kakaoa, 1,1/2 solja (375gr) brasna, 1/2 praska za pecivo. Koru ispeci u plehu djuvecaru.

6

7

8

9

10 Nem

Sastojci:

jaja 7

secera 300gr

mleka 700ml

ulja 1/2 solje od bele kafe

kakaoa 2 kasike

brasna 375gr

praska za pecivo 1/2 kesice

margarin 1

pudinga od vanile 2

seckanih zele bombona 200gr

banana 1 kg

11

12

13

14 1/2l mleka skuvati 2 pudinga od vanile. Posebno umutiti 1 margarin sa 4 kasike secera i 4 zumanceta, to sve sjediniti sa predhodno skuvanim i ohladjenim pudingom.

15

16

17 zatim dodati 200gr iseckanih zele bombona.

18

19

20

21

22 dodjati:

23

24

26 kora, zatim koru prekriti seckanim bananama, preko banana naneti krem. Celu tortu premazati slagom ili umutiti sne od preostala 4 belanca i 12 kasika secera.

27

28

Napomena:

prijatno