

Torta sa krem bananicama

:))

1 Pripremamo koru. Mikserom umutimo 12 belanaca, dodamo secer i nastavimo da mutimo dok se secer ne istopi, zatim dodamo ostale sastojke, mlevene orahe, brasno i prasak za pecivo. Umucenu smesu prespemo u podmazan veci pleh i stavimo da se pece 10-15 minuta na 200°C. (od mase mozete ispeci i dve manje kore po zelji) Pecenu koru preseći po duzini da bi smo dobili dve lente.

2 Pripremamo fil. U posudi sipamo malo mleka, dodamo 12 zumanaca, puding i sjedinimo smesu. Ostatak od 6 dcl mleka sipamo u serpu i stavimo na sporet. Kada mleko provri smanjimo temperaturu i uz neprekidno mesanje dodajemo smesu od zumanaca i pudinga. Nastavimo sa kuvanjem dok ne dobijemo potrebnu gustinu. Sklonimo sa sporeta i ostavimo da se ohladi.

3 U ohladjen krem dodamo predhodno izdradjen margarin sa 250 gr secera u prahu. Fil podelimo na dva dela, u jedan dodamo mlevene napolitanke a u drugi seckane bananice.

4 Na posudi gde cemo drzati tortu stavimo prvu lentu pa nanesimo fil sa napolitankama. Stavimo drugu lentu, pa fil sa bananicama, premazemo i stranicni

Sastojci:

*** Za koru:

belanaca 12

secera 12 kasika

mlevenih orahe 12 kasika

brasna 2 kasike

praska za pecivo 1 kesica

*** Za fil:

zumanaca 12

mleka 6 dcl

pudinga od vanile 2 kese

secera u prahu 250 gr

margarina 250 gr

mlevenih napolitanke 200 gr

bananica 10 krem

cokolade za kuvanje 100 gr

deo torte istim filom. Glazurom od cokolade
premazemo celu tortu, a po zelji moze i slag.

Napomena:

Prijatno!!!