Torta Emilija

težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **9**belanaca
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**brašna
- **1,5 kašika**ulja

Za fil:

- **3 kesice**pudinga sa ukusom vanile
- **17 kašika**šecera
- **9**žumanaca
- **6 kašika**gustina
- **1 l**mleka
- **250 g**maslaca
- **0,5 l**slatke pavlake
- **300 g**šecera u prahu
- **3 kutije**jaffa keksa
- **1 kg**banana

Priprema

Penasto umutiti belanca sa šecerom pa polako dodati brašno i ulje. Sve polako promešati i preruciti u cetvrtasti pleh obložen papirom za pecenje i staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni da se kora ispece. Umutiti žumanca pa sjediniti ih sa pudingom, gustinom i malo mleka, a u ostatak mleka staviti šecer i kuvati. Kada mleko pocne da vri umešati rastvoreni puding, žumanca i gustin i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta, ohladiti i sjediniti sa

prethodno umucenim margarinom. Slatku pavlaku umutiti sa šecerom u prahu. Finalni postupak: Fil i slatku pavlaku podeliti na tri jednaka dela. Na koru prvo naneti fil, premazati sa slatkom pavlakom, potom poreati jaffu, preko nje naneti drugi deo fila, a preko njega slatku pavlaku, potom poreati banane secene na kolutove, preko njih treci deo fila i slatke pavlake.

Savet