

## Banana torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za koru:

- 6 jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikaoraha
- 1,5 kašikabrašna

### Za fil:

- 700 mlmleka
- 200 gšecera
- 1 puding od vanile
- 6 kašikagustina
- 1 kašikabrašna
- 200 gmargarina

### Ostalo:

- 4-5banana
- 150 ggoraha za posipanje

## Priprema

Umutiti 6 belanki sa šećerom, dodati žumanke, orahe i brašno. Smesu supati u pleh obložen pek-papirom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Kada se ispece koru staviti na mokru, dobro oceenu krpu i uviti

u rolat. Ostaviti da se ohladi.

600ml mleka staviti da prokljuca sa šecерom, a u ostatak od 100 ml mleka rastvoriti gustin, puding i brašno. Kada mleko provri, ukuvati fil i skloniti da se ohladi.

Kada se fil ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom. Odvojiti 2-3 kašike fila na stranu za filovanje cele torte.

Kada se kora ohladi, odmotati i prefilovati koru, i poreati banane dužinski. Uviti rolat vodeći računa da kora ne pukne.

Tortu-rolat premazati ostatkom fila i posuti orasima.

### **Savet**

Torta je jako ukusna i osvežavajuća, praviti dan ranije.