

Banana Split



Sastojci

Biskvit:

- 7 belanaca
- 7 kšika šecera
- 2 kašike kakaoa
- 10 kašika oraha
- 3 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 7 žumanaca
- 700 ml mleka
- 2 pudinga od banane
- 8 kašika šecera
- 30 g cokoladnih mrvica
- 4 vece banane
- 250 g margarina

Dekoracija:

- 3 krem šlaga
- 250 ml mleka
- 100 g cokolade

Priprema

Za biskvit: Dobro umutiti belanca, dopdati šecer i još malo umutiti. Brašno pomešati sa kakaom, orasima,

praškom za pecivo, pa dodati polako u umucena belanca. Rernu zagrejati na 200 stepeni.

Veliki pleh obložiti pek papirom, pa sipati umucenu masu i ispeci biskvit. Kada se ohladi preseći na pola po dužini.

Za fil: Staviti 600 ml mleka na šporet sa šećerom da prokuva. Žumanca umutiti, pa dodati ostatak mleka, mutiti i dodati puding od banane. Kada mleko prokuva, skloniti sa vatre i polako, dodati žumanca sa pudingom, svo vreme mešajući. Vratiti na laganu vatru i kuvati, dok se ne zgusne, svo vreme mešajući.

U ohladjen fil dodati umucen margarin i čokoladne mrvice. Na koru namazati polovinu fila, poredjati banane, pa opet premazati filom, odozgo položiti koru.

Umutiti šlag sa mlekom i dekorisati tortu, a odozgo preliti sa otopljenom čokoladom.