

## Banana tortice

### SASTOJCI

#### Biskvit

4 jaja  
15 dag šećera  
3 žlice limunova soka  
1 naribana korica limuna  
2 žlice mlake vode  
10 dag glatkog brašna  
10 dag gustina  
2 vanilin-šećera  
prstohvat soli

#### Krema

500 ml mlijeka  
2 pudinga od banane  
25 dag margarina  
15 dag šećera  
1 svježa banana

#### Glazura

12 dag šećera u prahu  
2 žlice limunova soka

### PRIPREMA

#### Biskvit

Odvojite bjelanjke od žutanjaka te ih s 5 dag šećera i prstohvat soli istucite u čvrsti snijeg. Žutanjke umutite s preostalim šećerom, vanilin-šećerom, naribanom koricom i sokom od limuna. Dodajte mlake vode i miksajte dok se šećer ne rastopi. Zatim postupno dodajte brašno izmiješano s gustinom. Na kraju u smjesu dodajte i snijeg od bjelanjaka. Biskvit ulijte u pleh te stavite peći u pećnicu 20 minuta na 180 °C.

#### Krema

Zakuhajte u pola litre mlijeka dva pudinga od banane te pustite da se smjesa ohladi. Mikserom razradite margarin sa šećerom te ga sjedinite s ohlađenom smjesom pudinga. Po želji u smjesu možete dodati svježu bananu izrezanu na sitne komadiće.

#### Slaganje

Biskvit izrežite okruglim kalupčićima. Spojite po dva kruga bogatim slojem kreme. Kremu lagano zagladite nožem radi ljepšeg estetskog dojma.

#### Glazura i posluživanje

Na kraju napravite glazuru miješanjem šećera u prahu sa sokom od limuna te prelijte tortice. Tortice možete ukrasiti po želji komadićima voća, pistacija, čokolade ili slično.

