

## **Sladoled torta sa bananama...**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g**šлага (u prahu)
- **1 l**mleka
- **20 kašika**šecera
- **1 kg**banana
- **1/2 kg**breskvi
- **3 kesice**želatina
- **300 g**yo-doro coko napolitanke
- **1**limun (sok)

#### **Glazura:**

- **100 g**cokolade
- **4 kašike**kašike šecera
- **4 kašik**emleka
- **8 kašik**aulja

### **Priprema**

Mleko, zajedno sa šecerom, staviti na šporet i od momenta kljucanja kuvati 10 minuta. Ostaviti da se prohladi. Za to vreme pripremiti želatin, prema uputstvu sa kesice. Kada nabubri staviti ga na tihu vatru da se otopi (ne sme da prokljuca). Dodati mu jednu šolju, za belu kafu, prohlaenog, toplog, mleka, promešati, pa sipati u šerpu sa mlekom. Dobro promešati, da se želatin otopi, pa ostaviti da se mleko nacisto ohladi.

Dok se mleko hladi, oljuštiti banane i breskve. Iseckati ih na kockice, pomešati voce, pa preliti sokom od limuna, da ne promene boju. Napolitanke samleti (prethodno ih držati u frižideru, da bi se lakše samlele).

U dublju vanglicu sipati ohlaeno mleko i izruciti šlag. Promešati. Mutiti mikserom 15-20 minuta. U pocetku ce masa biti jako retka, ali ne brinite, dužim mucenjem ona ce se stegnuti u cvrsti šlag. Umuceni šlag podeliti na pola. U jednu polovinu dodati samlevene napolitanke i sjediniti masu, kašikom.

Uzeti dublju šerpu, vel. 28 cm, i obložiti je providnom folijom. Ne može da se koristi kalup sa obrucem, zbog visine torte. U šerpu sipati jedan deo belog fila, pa preko posuti izmešanim vocem, opet red belog fila, voce, zadnji red belog fila, voce i na kraju sipati ceo krem sa napolitankama, koji predstavlja koru, kad se torta izvrne. Tako pripremljenu tortu ostaviti u frižider, preko noci.

Sutradan preko šerpe staviti tacnu za tortu i izvrnuti tortu. Skinuti foliju.

Glazura: U šerpicu staviti šecer, mleko, ulje i izlomljenu cokoladu. Mešati na tihoj vatri, da se cokolada otopi i da cela masa postane glatka. Skloniti sa šporeta i mešati još minut, pa preliti preko torte. Ukrasiti po želji.

## **Savet**