

Torta sa krem bananicama (3)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 6 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1/2 praška za pecivo

oko fil:

- 1 puding od čokolade
- 100 ml slatke pavlake
- 1 kesica želatina
- 200 g maslaca
- 8 krem bananica

Vanila krem:

- 1 puding od vanile
- 1 kesica vanilinog šecera
- 1 sveža banana
- 1 kesica želatina
- 100 ml slatke pavlake

Glazura:

- **1** šlag krem od čokolade
- **nekoliko** krem bananica

Priprema

Kora: Umutiti prvo sneg od belanaca i postepeno dodavati šećer, za tim dodati žumanca i ostale navedene sastojke za koru. Podmazat okrugli pleh za pečenje i peći na 180 stepeni 15 min.

oko krem: Skuvati puding po uputstvu sa kesice, i u vruć puding dodati maslac. Umutiti slatki pavlaku i dodati šećer po ukusu sjediniti sa ohlađenim pudingom i sve to mutiti mikserom. Iseckane krem bananice dodajte u fil i sjedinite vatjacom masu. Na kraju dodajte želatin pripremljen prema uputstvu sa kesice.

Vanila krem: Vanila krem pripremite po istom postupku kao i čoko krem, samo umesto krem bananica ubacite jednu ispasiranu ili viljuškom iznjecenu svežu bananu.

Slaganje torte: Nanesite prvo čoko fil na koru i stavite na 15 minuta u frižider da se stegne, za to vreme napravite vanila krem. Vanila krem nanesite preko čoko krema i vratite u frižider još 15 minuta. Rashlađenu tortu premažite šlag penom od čokolade i dekorišite krem bananicama.

Savet

Najbolje je da torta reno u frižideru pre serviranja, a može se servirati i 2 do 3 sata nakon pripreme.