

Karamel torta sa bananama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **1** šoljabrašna
- **1** banana
- **1** dlulja
- **4** kašike šecera
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1/2** kesice cimeta

Fil:

- **300 g** šecera
- **2 dl** slatke pavlake
- **150 g** margarina
- **3** kesice (**200 g**) šлага
- **2,5 dl** mleka
- **4** banane

Priprema

Kore: Penasto umutite belanca sa šecerom u cvrst šam. Dodajte žumanca, izgnjecenu bananu i nastavite sa mucenjem da se smesa ujednaci. U smesu rucno umešajte brašno pomešano sa cimetom i praškom za pecivo i sve lagano sjedinite. Pleh dimenzija 23x32 obložite pek-papirom i ulijte pripremljenu smesu. Pecite na 190 stepeni oko 20 minuta. Fil: Banane isecite na kolutove. U manju šerpicu sipajte šecer i zagrevajte na umerenoj temperaturi dok se šecer ne karamelizuje. Potom dodajte slatkou pavlaku i nastavite sa kuvanjem 4-5 minuta.

Skinite sa vatre, pa dodajte margarin isecen na listice, dobro izmešajte i ostavite da se ohladi. Posebno umutite šlag sa šećerom i polovinu dodajte u fil i promešajte. Tortu filujte redosledom: kora, fil šlag, kolutove banana (složite po šlagu), fil, šlag. U šlag dodajte malo karamel smese i napravite sare.

Savet