

ist užitek



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 5jaja
- **150 g**šecera
- **150 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**vanilin šećer
- **2 kašike**kakaa
- **2 kašice**ruma
- **2 kašike**ulja

Premaz kora:

- **2 kašice**ruma
- **1 kašika**hladne vode

okoladni fil:

- **200 g**crne čokolade
- **200 ml**slatke pavlake

Keks fil:

- **1**banana
- **150 g**mlevena plazme

- **100 g** kisele pavlake
- **4 kašike** šecera

Priprema

Odvojimo žumanca i belanca. Žumancima dodamo šećer i mutimo dok ne dobijemo belkastu smesu. Onda dodamo rum, ulje i vanilin šećer. Prosejemo zajedno brašno, prašak za pecivo i kakaao. Pa sve lepo umutimo. Belanca posebno umutimo u cvrst sneg.

Lagano iz par puta dodajemo belanca u drugu smesu i mešamo varjacom dok se lepo ne sjedini. Ugrejemo rernu na 200 stepeni. Pleh od rerne obložimo pek papirom pa izlijemo smesu.

Pecemo dok lepo ne porumeni. Proverimo cackalicom. Kada je pecena izvadimo je i premažemo dok je vruca premažemo je mešavinom ruma i vode. Ostavimo da se ohladi.

Izgnjecimo bananu u posudu za mešanje i dobro je umutimo. Dodamo pavlaku, šećer i plazmu i umutimo gust fil.

Slatku pavlaku sipamo u šerpicu i zagrejemo do kljucanja. Dodamo izlomljenu cokoladu i mešamo dok se skroz ne otopi i ne ujednaci smesa. Ostavimo da se ohladi pa umutimo mikserom. Filovanje: isecemo koru da dobijemo 4 manje. A može i dve po ukusu. Pa ide kora - keks fil - cokoladni fil. Na zadnju koru i oko cele torte ide samo cokoladni fil. Stavimo da se stegne pa ukasimo po želji.

Ja sam ukasila cokoladnim slag kremom sa dodatkom kasicice ruma

:)

Savet

:D