Banana torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3**jaja
- **100 g**šecera
- **1/2 dl**ulja
- **1 dl**mleka
- **100 g**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Preliv za koru:

- **2 dl**mleka
- **5 kašika**ruma

Fil:

- **3**banane
- **200 g**šlaga u prahu
- **2 kašike**kosele pavlake

Preliv za tortu:

- **10 kašika**šecera
- **1/2 dl**vode
- **50 g**maslaca
- **100 g**bele cokolade

Priprema

Od sastojaka za koru umesiti masu i peci u plehu sa obrucom obima 26 cm, (u ovom plehu filujemo tortu). Kad se kora ispece i ohladi prelijemo sa mlekom i rumom. Fil: Tri banane izgnjeciti viljuškom i dobro umutiti mikserom, dodati 200 g šlaga i sve dobro umutiti da bude cvrsto i dodati kiselu pavlaku. Ovaj fil staviti na koru, preko fila preliv: Karamelisati 10 kašika šecera da bude svetlo braon, dodati vodu i maslac i kuvati na tihoj vatri da se karamelisani šecer istopi, pa dodati belu cokoladu i ohladiti da bude malo mlako i preliti preko fila.

Savet