

"Krtica" dr Oetkera na domaci nacin



težina: **srednje**

za: **16** osoba

време priprave: **90** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 125 g margarina
- 1 vanilin šećer
- 50 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakaoa
- 100 g mlevenog lešnika
- 100 g rendane čokolade

Fil:

- 4 banane
- 600 ml slatke pavlake
- 120 g šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 1 kesica svetlog želatina (dr Oetker)
- 100 g sitno seckane čokolade
- aroma od banane

Priprema

Umutiti crvsto belanca. Margarin penasto umutiti sa šecerom, vanilin šecerom i žumancima. Dodati brašno, prašak za pecivo, kakao, mlevene lešnike i rendanu cokoladu. Sve lagano sjediniti. Dodati i belanca, muteci srednjom brzinom na mikseru. Testo sipati u tepsiju, obloženu pek papirom i peci na 160 stepeni. Gotovu koru ohladiti.

Koru do pola izdubiti, ali paziti da ostane ivica od 1cm. Testo koje ste izvadili, izmrviti rukama da bude što sitnije.

Banane prepoloviti po dužini na pola, pa svaku polovinu uzdužno preseći, i njima ispuniti udubljenje u kori.

Umutiti cvrsto slatku pavlaku sa šecerom u prahu. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. U slatku pavlaku dodati seckanu cokoladu, izmešati, pa dodavati želatin neprastano muteci. Krem naneti preko banana u vidu polulopte.

Celu tortu dobro prekriti mrvicama od testa. Staviti u frižider da se dobro ohladi.

Savet

Ja sam pekla u kalupu prenika 26 cm. PRIJANO!