

Sladoled torta sa bananama...



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šlaga (u prahu)
- **1 l**mleka
- **20 kašika**šecera
- **1 kg**banana
- **1/2 kg**breskvi
- **3 kesice**želatina
- **300 gyo-doro** coko napolitanke
- **1**limun (sok)

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **4 kašike**kašike šecera
- **4 kašike**mleka
- **8 kašika**ulja

Priprema

Mleko, zajedno sa šećerom, staviti na šporet i od momenta ključanja kuvati 10 minuta. Ostaviti da se prohladi. Za to vreme pripremiti želatin, prema uputstvu sa kesice. Kada nabubri staviti ga na tihu vatru da se otopi (ne sme da proključa). Dodati mu jednu šolju, za belu kafu, prohladenog, toplog, mleka, promešati, pa sipati u šerpu sa mlekom. Dobro promešati, da se želatin otopi, pa ostaviti da se mleko nacistohladi.

Dok se mleko hladi, oljuštiti banane i breskve. Iseckati ih na kockice, pomešati voće, pa preliti sokom od limuna, da ne promene boju. Napolitanke samleti (prethodno ih držati u frižideru, da bi se lakše samlele).

U dublju vanglicu sipati ohlađeno mleko i izruciti šlag. Promešati. Mutiti mikserom 15-20 minuta. U pocetku ce masa biti jako retka, ali ne brinite, dužim mucenjem ona ce se stegnuti u cvrsti šlag. Umuceni šlag podeliti na pola. U jednu polovinu dodati samlevene napolitanke i sjediniti masu, kašikom.

Uzeti dublju šerpu, vel. 28 cm, i obložiti je providnom folijom. Ne može da se koristi kalup sa obrucem, zbog visine torte. U šerpu sipati jedan deo belog fila, pa preko posuti izmešanim vocem, opet red belog fila, voće, zadnji red belog fila, voće i na kraju sipati ceo krem sa napolitankama, koji predstavlja koru, kad se torta izvrne. Tako pripremljenu tortu ostaviti u frižider, preko noci.

Sutradan preko šerpe staviti tacnu za tortu i izvrnuti tortu. Skinuti foliju.

Glazura: U šerpicu staviti šećer, mleko, ulje i izlomljenu cokoladu. Mešati na tihoj vatri, da se cokolada otopi i da cela masa postane glatka. Skloniti sa šporeta i mešati još minut, pa preliti preko torte. Ukrasiti po želji.

Savet