Torta sa krem bananicama (3)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1/2**praška za pecivo

oko fil:

- **1**puding od cokolade
- **100 ml**slatke pavlake
- **1 kesica**želatina
- **200 g**maslaca
- **8**krem bananica

Vanila krem:

- **1**puding od vanile
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **1 sveža** banana
- **1 kesica**želatina
- **100 ml**slatke pavlake

Glazura:

- **1** šlag krem od cokolade
- **nekoliko**krem bananica

Priprema

Kora: Umutiti prvo sneg od belanaca i postepeno dodavati šecer, za tim dodati žumanca i ostale navedene sastojke za koru. Podmazat okrugli pleh za pecenje i peci na 180 stepeni 15 min.

oko krem: Skuvati puding po uputstvu sa kesice, i u vruc puding dodati maslac. Umutiti slatk pavlaku i dodati šecer po ukusu sjediniti sa ohladjenim pudingom i sve to mutiti mikserom. Iseckane krem bananice dodajte u fil i sjedinite vatjacom masu. Na kraju dodajte želatin pripremljen prema uputstvu sa kesice.

Vanila krem: Vanla krem pripremite po istom postupku kao i coko krem, samo umesto krem bananica ubacite jednu ispasiranu ili viljuškom iznjecenu svežu bananu.

Slaganje torte: Nanesite prvo coko fil na koru i stavite na 15 minuta u fužider da se stegne, za to vreme napravite vanila krem. Vanila krem nanesite prek coko krema i vratite u frižider još 15 minuta. Rashladjenu tortu premažite šlag penom od cokolade i dekorišite krem bananicama.

Savet

Najbolje je da torta reno u frižideru pre serviranja, a može se servirati i 2 do 3 sata nakon pripreme.