

Lagana torta sa bananama



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 2 kašikekakaa
- 1/2praška za pecivo

Za prelivanje kore:

- 150 mlmleka
- 1 kašikašecera

Braon fil:

- 500 mlmleka
- 1puding od vanile
- 3 kašikebrašna
- 6punih kašika šecera
- 1vanilin šecer
- 1margarin
- 100 gcokolade za kuvanje
- 3-4vece banane
- 200 mlslatke pavlake

Beli fil:

- 250 g šlaga
- 1 želatin

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Zatim dobro umutiti samo belanca sa šećerom, pa dodati žumanca. Na kraju lagano umešati kašikom brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Sve lepo sjediniti. Sipati u pleh 20x25 koji ste obložili papirom za pečenje i peći u rerni zagrejanoj na 200C. Peći oko 15 min. Pecenu koru izvaditi iz rerne, zatim je okrenuti na krpu posutu brašnom i ukloniti papir. Prebaciti na tacnu i kada se malo ohladi preliti je sa 150 ml mlakog mleka, koje ste prethodno prokuvali sa kašikom šećera (ja sam tu dodala i jednu kesicu vanilin šećera).

Fil: Staviti 300 ml mleka sa 6 kašika šećera i vanilin šećerom da se kuva, a u preostalim 200 ml hladnog mleka razmutiti puding i brašno. Kada mleko provri sipati razmucen puding i mešati dok se ne ukuva (vrlo kratko). Skinuti sa vatre i ostaviti da se skroz ohladi.

Umutiti margarin pa sjediniti sa ohladjenim pudingom. U taj fil dodati 100 g otopljene (ne vruće) čokolade i lepo sjediniti. Ostaviti fil po strani i umutiti 200ml slatke pavlake, i zatim dodati u fil i umutiti. Banane očistiti i iseci na kockice i dodati u fil. Sjediniti kašikom, ne mikserom, da se banane ne bi zgnjecile.

Na ohladjenu koru naneti sav braon fil i lepo ga razmazati, pa preko staviti umucen šlag u koji se doda 1 rastopljen želatin.

Tortu odozgo ukasiti po želji, istopljenom čokoladom (50g, a može i sa manje) koju ćete otopiti sa 1.5 kašikom ulja ili je samo narendajte. A može i šarenim mrvicama. To već prepuštam vama ;) Ostaviti u frižideru da se dobro stegne.

Savet

Ukoliko želite da kora, pa i sam fil budu deblji, pecite koru u manjem plehu... Mada je meni super ovako, jer se kora gotovo i ne oseti. Uživajte :)