

Karamel torta sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za karamel:

- **200 g** šecera
- **4** banane

Za koru:

- **4** jajeta
- **20 kašika** šecera
- **20 kašika** ulja
- **20 kašika** mleka
- **25 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za ukrašavanje:

- **200 g** šlaga u prahu
- **3 dl** mleka

Grilijaž za posipanje po torti:

- **3 kašike** šecera

Priprema

U dublju posudu precnika 26 cm staviti 200 g šecera i na tihoj vatri karamelisati, pa preko staviti kolutice od 4 banane. U me?uvremenu umutiti 4 jajeta, sa šecerom, uljem, mlekom, brašnom i praškom za pecivo. Masu preliti preko karamela i banana. Peci na 180 C dok ne dobije zlatno žutu boju, prekriti posudu sa papirom za pecenje smanjiti temperaturu na 160 stepeni i do kraja ispeci. Kad se ispece koru prevrnuti na tacnu, gore da do?e karamel i banane. Kad se ohladi premazati i ukrasiti sa umucena 200 g šlaga i 3 dl mleka. U posudu karamelisati 3 kašike šecera, staviti na papir za pecenje, ostaviti da se stegne i kuvarskim cekicem usitniti i posuti po torti.

Savet