

# *Karamel torta sa bananama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 1 šolja brašna
- 1 banana
- 1 dlulja
- 4 kašike šecera
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/2 kesice cimeta

### **Fil:**

- 300 g šecera
- 2 dl slatke pavlake
- 150 g margarina
- 3 kesice ( 200 g) šlaga
- 2,5 dl mleka
- 4 banane

## **Priprema**

Kore: Penasto umutite belanca sa šecerom u cvrst šam. Dodajte žumanca, izgnjecenu bananu i nastavite sa mucenjem da se smesa ujednaci. U smesu rucno umešajte brašno pomešano sa cimetom i praškom za pecivo i sve lagano sjedinite. Pleh dimenzija 23x32 obložite pek-papirom i ulijte pripremljenu smesu. Pecite na 190 stepeni oko 20 minuta. Fil: Banane isecite na kolutove. U manju šerpicu sipajte šecer i zagrevajte na umerenoj temperaturi dok se šecer ne karamelizuje. Potom dodajte slatku pavlaku i nastavite sa kuvanjem 4-5 minuta.

Skinite sa vatre, pa dodajte margarin isecen na listice, dobro izmešajte i ostavite da se ohladi. Posebno umutite šlag sa šećerom i polovinu dodajte u fil i promešajte. Tortu filujte redosledom: kora, fil šlag, kolutove banana (složite po šlagu), fil, šlag. U šlag dodajte malo karamel smese i napravite sare.

## **Savet**