

okoladna torta sa bananama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za žutu koru:

- **5** jajeta
- **5** kašikašecera
- **4** kašikabrašna
- **1** kašikagustina
- **2** kašikevruce vode
- **1** kašika ulja
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Za crnu koru:

- **5** jajeta
- **5** kašikašecera
- **4** kašikabrašna
- **1** kašikagustina
- **2** kašikevruce vode
- **1** kašikaulja
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **50** gotopljene **Menaž cokolade**

Za fil:

- **1 l**mleka
- **2 kašike**šecera
- **200 g**pudinga od vanile
- **200 g**šecera u prahu
- **250 g**margarina
- **100 g**kokosa
- **5**banana

Za dekoraciju:

- **200 g**Menaž cokolade
- **6 kašikaulja**
- **nekoliko**lešnika

Priprema

Priprema: Za žutu koru odvojiti belanca i umutite ih u cvrst šam. Dodati žumanca i šecer i mutiti mikserom. Kad se lepo umuti dodati brašno, gustin, vodu, ulje i prašak za pecivo. Varjacom izmešati, sipati u pleh obložen pek papirom i peci na 200 C dok ne porumeni. Za crnu koru postupak ponoviti samo još dodajte otopljenu Menaž cokoladu.

Puding razmutite sa malo mleka, a preostalo mleko stavite na ringlu da se zagreva. Dodajte i šecer. Kad provri zakuvati puding na uobicajeni nacin. Pustiti da se ohladi. Margarin umutite penasto sa šecerom u prahu, dodajte ohlaeni puding i umutite krem. Dodajte i kokosovo brašno i sve lepo sjedinite. Banane iseci na sitne kocke. Obe kore podeliti na pola po dužini. Svaki deo namažite kremom, pospite seckanim bananama.

Prvi deo smotajte u rolat i stavite preko sredine platoa za tortu i to je centar torte.

Drugi deo nastaviti do prvog, zatim treći i četvrti.

Malo fila ostavite za odozgo, poravnajte nožem.

Menaž cokoladu otopite sa uljem, pustiti da se malo prohladi. Pek papir iseci po velicini torte, za obode i za središnji deo. okoladu stavite u kesu, iglom probušite dno kese i crtajte po pek papiru po želji. Pustiti da se cokolada stegne i ohladi. Ohlaenu cokoladu preneti zajedno sa pek papirom na tortu i polako ukloniti papir.

Dekorisati lešnikom.

Prijatno.

Savet