

?okoladna torta sa bananama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za žutu koru:

- 5 jajeta
- **5 kašika**šecera
- **4 kašika**brašna
- **1 kašika**gustina
- **2 kašike**vruce vode
- **1 kašika** ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za crnu koru:

- 5 jajeta
- **5 kašika**šecera
- **4 kašika**brašna
- **1 kašika**gustina
- **2 kašike**vruce vode
- **1 kašika**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **50 gotopljene Menaž** cokolade

Za fil:

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

Za dekoraciju:

- 200 g Menaž čokolade
- 6 kašika ulja
- nekoliko lešnika

Priprema

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

Puding razmutite sa malo mleka, a preostalo mleko stavite na ringlu da se zagreva. Dodajte i šećer. Kad provri zakuvati puding na uobicajeni način. Pustiti da se ohladi. Margarin umutite penasto sa šećerom 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 treci i cetvrti.

Malo fila ostavite za odozgo, poravnajte nožem.

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

Dekorirati lešnikom.

Prijatno.

Savet