okoladna torta sa bananama

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **7**jaja
- **10 kašika**šecera kristala
- **6 kašika**brašna

Fil:

- **1 kesica**puding od cokolade
- **250 g**šecera kristala
- **500 ml**mleka
- **100 g**cokolade
- **4**jajeta
- **5 kašika**šecera kristala
- **250 g**maslaca

Voce:

- **1 kg**banana
- **malo**limunovog soka

Ukrašavanje:

- **300 g**šlaga
- **2 dl** vode obicne

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera, pa jedno po jedno žumance. Iskljuciti mikser i dodati brašno, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti. Peci jednu vecu koru u podmazanom i brašnom posutom plehu, dimenzija 35x35 cm, na 160’C oko 10 minuta ili podeliti masu pa u manjem plehu ispeci 2 kore.

U posudi sa duplim dnom kratko umutiti cela jaja i šecer. Kuvati fil na pari oko 15 minuta na umerenoj temperaturi. Prekriti prozirnom folijom da se ne uhvati korica po vrhu i ostaviti da se ohladi, povremeno promešati.

Od 4 dl mleka odvojiti oko 1 dl, pa u njemu razmutiti prašak za puding od cokolade. Ostatak mleka sa šecerom staviti da provri i skuvati razmucen puding. U vruc puding izlomiti cokoladu i mešati da se cokolada rastopi i sjedini da pudingom. Ostaviti da se hladi i povremeno promešati da se ne uhvati korica.

Penasto umutiti maslac.

U umucen maslac dodavati ohlaen fil od jaja i dobro umutiti, pa dodati ohlaen cokoladni puding i sve dobro sjediniti.

Veliki koru raseci po sredini. Prvi deo nafilovati sa trecinom fila.

Preko fila stavljati ocišcene i po dužini rasecene banane, koje odmah treba poprskati limunovim sokom, da ne bi potamnile.

Preko banana rasporediti drugu trecinu fila.

Odozgo staviti drugu koru.

Premazati tortu odozgo i okolo ostatkom fila.

Umutiti šlag sa hladnom vodom i ukrasiti po želji.

Pripremiti dan ili dva ranije i ostaviti tortu da odstoji.

Savet

Vona torta za svaku priliku…