

## *ist užitak*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastoјci**

#### **Kore:**

- **5**jaja
- **150** gšecera
- **150** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- 1vanilin šecer
- **2** kašikekakaa
- **2** kašiciceruma
- **2** kašikeulja

#### **Premaz kora:**

- **2** kašiciceruma
- **1** kašikahladne vode

#### **okoladni fil:**

- **200** gcrne cokolade
- **200** mlslatke pavlake

#### **Keks fil:**

- **1**banana
- **150** gmlevene plazme

- **100 g** kisele pavlake
- **4 kašike** šecera

## **Priprema**

Odvojimo žumanca i belanca. Žumancima dodamo šefer i mutimo dok ne dobijemo belkastu smesu. Onda dodamo rum, ulje i vanilin šefer. Prosejemo zajedno brašno, prašak za pecivo i kakao. Pa sve lepo umutimo. Belanca posebno umutimo u cvrst sneg.

Lagano iz par puta dodajemo belanca u drugu smesu i mešamo varjacom dok se lepo ne sjedini. Ugrejemo rernu na 200 stepeni. Pleh od rerne obložimo pek papirom pa izlijemo smesu.

Pecemo dok lepo ne porumeni. Proverimo cackalicom. Kada je pecena izvadimo je i premažemo dok je vruca premažemo je mešavinom ruma i vode. Ostavimo da se ohladi.

Izgnjecimo bananu u posudu za mešanje i dobro je umutimo. Dodamo pavlaku, šefer i plazmu i umutimo gust fil.

Slatku pavlaku sipamo u šerpicu i zagrejemo do kljucanja. Dodamo izlomljenu cokoladu i mešamo dok se skroz ne otopi i ne ujednaci smesa. Ostavimo da se ohladi pa umutimo mikserom. Filovanje: isecemo koru da dobijemo 4 manje. A može i dve po ukusu. Pa ide kora - keks fil - cokoladni fil. Na zadnju koru i oko cele torte ide samo cokoladni fil. Stavimo da se stegne pa ukrasimo po želji.

Ja sam ukrasila cokoladnim slag kremom sa dodatkom kasicice ruma

:)

## **Savet**

:D