

?oko-karamel torta sa bananama



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 4 kašike fruktoze
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikegustina
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Karamel fil:

- 300 ml mleka
- 5 kašika fruktoze
- 1 puna kašikagustina
- 1 kesicaželatina
- 5 kašikavode
- 100 gcokolade
- 4 banane
- 150 gšlag kreme
- 1/2limuna

Vanila fil:

- **800 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **6 kašika** fruktoze
- **2 kašike** gustina
- **150 g** šlag kreme

Za natapanje kore:

- **150 ml** vode
- **1 kašika** fruktoze
- **1 kašika** arome vanile

Dekoracija:

- **150 g** šlag kreme
- **100 g** čokolade
- **1 kašika** kisele pavlake
- **3 kašike** vode

Priprema

Umutiti belanca cvrsto, dodati fruktozu uz mucenje pa umutiti u cvrst sneg. Dodati žumanca, jedno po jedno. U posebnoj posudi pomešati brašno, gustin, kakao i pecivo pa dodati u umucena belanca i žumanca. Sjediniti na kratko mikserom i izliti u tepsiju sa pek papirom. Staviti u zagreanoj rerni na 200 C. Proveriti cackalicom kada je gotova. Koru ostaviti da se ohladi dok pripremate filove, pa je preseći da se dobiju dve tanje kore. Ja sam koncem i super se isekla, uopšte se ne mrvī.

Za karamel fil staviti u šerpici fruktozu da se karamelizuje, pazeci da ne zagori i da dobije lepu karamel boju. U 300 ml mlakog mleka umešati gustin pa uliti u karamelizovanu fruktozu uz stalno mešanje (pazite da se ne opecete kada ulivate mleko jer ce da pršti). Mešati dok se ne zgusti pa skloniti i ostaviti da se ohladi. Pomešati želatin sa 5 kašika vode i ostaviti da nabubri, zatim ga zagrejati (pazeci da ne provri, samo da se otopi) i ostaviti da se ohladi. Umutiti šlag kremu sa vodom. Sjediniti mikserom prvo ohlaženi karamel i želatin, a zatim postepeno dodajte i umuceni šlag. Banane saseckati, poprskati sa sokom limuna. Čokoladu otopiti pa dodati filu banane i otopljenu čokoladu. Sve izmešati da se smesa ujednaci.

Za vanil fil staviti mleko i fruktozu da se zagreva, odvojiti malo mleka da se razbije puding sa gustinom. Zakuvati puding i ostaviti da se ohladi. Umutiti šlag pa sjediniti sa ohlaženim pudingom.

Filovati: Staviti donji deo kore, pa kašikom malo preliti prelivom za kore (za preliv zasladiti vodu i dodati aromu vanile). Koru premazati sa polovinom vanil fila, preko staviti ceo karamel, fil sa bananama, a onda i drugu polovinu vanil fila. Staviti drugi deo kore. ?okoladu otopiti sa malo vode, pa kada se otopi dodati kiselu pavlaku i mešati da se lepo ujednaci da nema grudvica. Preliti cokoladu preko kore, a strane ukrasiti umucenim šlagom. Ostaviti tortu u frižideru da se dobro ohladi i stegne.

Savet

Torta je jako lepa, ukusna i izdašna. Mekana je i topi se u ustima sa kombinacijom karamele, banane i ?okolade. :) Ovim putem se zahvaljujem i za ?estitku koja me je, kao i prošle godine, mnogo iznenadila i obradovala. :) :)