izkejk sa bananama

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g**keksa sa okusom vanile
- **120 g**otopljenog maslaca
- **40 g**šecera

Za kremu:

- **600 g**krem sira
- **100 g**šecera
- **20 g**brašna
- **60 g**umucenog šlaga
- **4 kašicice**banama ekstrakt
- **2**srednje banane
- **3 velika**jajeta sobne temperature

Bavarska krema:

- **1 kašikica**želatine u prahu
- **30 ml**mleka
- **2**žumanjka
- **120 ml**slatke pavlake

- **2 kašike**šecera
- **3/4 kašikice**ekstrakta vanile
- **1/4 kašikice**ekstrakta banane
- **160 ml**slatke pavlake

Za ukrašavanje:

- **1**banana
- **120 ml**slatke pavlake
- **1**limun - sok

Priprema

Mnogima su banane omiljene, ovo je torta puna okusa banane. Sveže banane daju okus banane, a ekstrakt banane poboljšava okus i cini ovu tortu još boljom. Tortu nije teško napraviti, ima samo nekoliko dodatnih koraka, ali krajnji rezultat je uživanje u svakom zalogaju. Rernu upaliti na 160 stepena. Kalup do 23 cm. Stranice kalupa premazati sa maslacem, a na dno staviti papir za pecenje. Usitniti keks, samljeti, dodati otopljeni maslac, šecer, promešati i sipati u kalup. ašom ili kašikom fotmirati podlogu sa podignutim rubovima. Peci 10 minuta. Ohladiti. Uzeti kesu za pecenje, obmotati kalup i ponovo kalup obmotati aluminiskom folijom. Temperaturu rerne smanjiti na 150 stepeni. U veliku zdelu staviti sir, šecer, brašno, na najmanjoj brzini sa mikserom izmešati, dodati slatku pavlaku, ekstrakt banane, sve dobro ponovo sjediniti. Dve banane (ne prezrele) izgnjeciti viljuškom, dodati u smesu, izmešati i potom dodavati jedno po jedno jaje, mešajuci lagano mikserom. Izliti u kalup na podlogu. U vecu tepsiju od kalupa sipati mlaku vodu, staviti kalup.Vode treba da bude malo više od polovine kalupa u kom je torta. Peci 1 sat i 30 minuta. Iskljuciti rernu i ostaviti 30 minuta u rerni, posle 30 minuta malo otvoriti vrata rerne i ostaviti još 30 minuta da se kolac polako hladi. To je potrebno da ne bi došlo do pucanja unutrašnjosti torte. Dok se torta hladi napraviti bavarsku kremu. U posudu sipati mleko, dodati želatin, promešati i staviti sa strane. U šerpu staviti šecer, vanilu, banana ekstrakt i slatku pavlaku, (120 ml) kuvati na laganoj vatri, dodati 2 izmucena žumanjka i nastaviti sa kuvanjem uz mešanje dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre umešati želatin. Sipati u zdelu, prekriti sa folijom i ohladiti. 160 ml slatke pavlake izmiksati u šlag, dodati kremu i sve lagano kašikom izmešati. Kremu staviti na tortu. U frižider da se ohladi. Kad se torta dobro ohladila (najbolje je raditi danas za sutra da prenoci u frižideru) Otvorite kalup, podignite i skinite papir za pecenje, stavite na tacnu za serviranje. Izmiksajte slatku pavlaku u šlag, iseckajte bananu na kolutove, natopite sa limunovim sokom, poreajte na vrh torte kolutove banana i stavite šlag.

Rad.

Uživajte ko napravi. :)

Savet

Banane na kolutove možete premazati i otopljenom želatinom, nee potamniti, ja sam ih natopila sa limunovim sokom, jer kod mene se u istom danu pojela.