

Rusticna torta s dunjom, bananom i lešnicima



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Kora:

- **60** gekspandiranog pirinca
- **150 g** speltinog brašna
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **2** žumanca
- **1/2 kašičice** mlevene burbon vanile
- **2** banane
- **3** belanca
- **100 ml** kokosovog mleka
- **4 kašike** smeeg šecera
- **prstohvat** soli
- **za podmazivanje** kokosovo ulje

Krem:

- **3** jajeta
- **1** žumance
- **60 g** smeeg šecera
- **150 ml** pasirane dunje, kruške i banane
- **50 g** maslaca
- **50 g** mlevenih lešnika

Preliv:

- 50 g krem sira (Ella)
- 50 g džema od kajsija

Priprema

Umutiti mikserom žumanca, vanilu i bananu pa dodati kokosovo mleko. U drugoj ciniji umutiti belanca, uz postepeno dodavanje šecera. Belanca sjediniti sa masom od žumanca i banane, pa dodati brašno, so, prašak za pecivo i ekspandiran pirinac. Izruciti u kalup i peci na 180C oko 40 minuta. Sacekati da se ohladi pa preseći koru na pola.

Umutiti jaja i šecer, pa dodajte pire od voca. Kuvati na tihoj vatri uz neprestano mešanje, dok masa ne postane gušća. Kad je fil kuan, ostaviti da se dobro ohladi. U ohlaen fil, dodati maslac i na kraju mlevene lešnike.

Sjedinite krem sir i džem, pa premazati tortu. Koru iseci na pola, pa premazati tankim slojem džema od kajsije. Zatim staviti pola fila, preklopiti drugom korom, premazati džemom i staviti drugu polovinu fila. Na kraju ukrasiti prelivom od krem sira i džema. Dekorisati cipsom od kruške i pecenim lešnicima.

Savet