

okoladna torta s bananama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 jajeta
- 14 kašika šecera
- 1 kašicica ulja
- 2 dl mlijeka
- 2 kesice praška za pecivo
- 15 kašika brašna
- Krema:
- 3 žumanjka
- 5 kašika šecera
- 2 vanilin šecera
- 2 kašike gorke kaka
- 9 kašika brašna
- 1,5 l mlijeka
- po želji:
- 100 g čokolade za kuhanje
- 125 g margarina
- I još:
- 3 banane
- šlag

Priprema

Biskvit: 4 cijela jaja i šećer umutiti pa redom dodavati - ulje, mlijeko, pecivni prašak i brašno. Sjediniti s mikserom.

Peci pola sata na 180°C. Preporuka: može se dodati i kakao za čokoladni biskvit, po želji.

Peceni biskvit ohladiti i rezati na tri djela.

Krema: dati kuhati mlijeko skupa s čokoladom za kuhanje.

3 žumanjka, šećer, vanilin šećer, kakao, brašno i mlijeko sjediniti da bude gusta smjesa. Možete dati i malo ruma ako želite.

Kada mlijeko zakipi, doda se smjesa i kuha dok ne bude gusto. U mlaku kremu se doda margarin i izradi s mikserom. Banane narežite na tanke kolutice.

Priprema torte: Svaka kora se premaže s toplim mlijekom (može i u kombinaciji s rumom). Na svaku koru se stave tanko narezani kolutici banane i preko toga krema. Zatim opet kora i ponavljate postupak do zadnje kore. Dekoracija je Vama po želji :) Ja sam koristila šlag pa ukasila.

Savet

Torta je jako fina i u idealnoj kombinaciji čokolade i banane :) Možete se poigrati s maštom i napraviti razne dekoracije! Uživajte :)