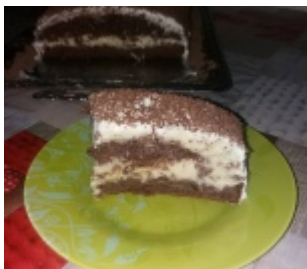


## *Ozgi banana krem torta*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- 4jaja
- 4banane
- 7 kašikašecera
- 1 dlulja
- 3 dlmlijeka
- 400 gbrašna
- 2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikegorkog kakaa
- Krema:
- 1,5 lmlijeka
- 4 žumanjka
- 7 kašikašecera
- 2vanilin šecera
- 2 limuna (korica)
- 10 kašikabrašna
- 125 gmargarina
- I još:
- 1banana
- šlag

### **Priprema**

Prvo napravite biskvit: Miksajte jaja, šećer i banane 4 minuta. Zatim dodajte ulje i mlijeko pa pomiješajte. Dodajte brašno, prašak za pecivo i kakao pa pjenjacom pomiješajte. Nikako ne mikserom!

U tepsiju dajte masni papir za pečenje i izlijte smjesu. Pecite na 180°C 30 minuta.

Kada je biskvit pečen, pričekajte malo pa ga maknite s papira i dajte na podlogu gdje budete završili tortu. Biskvit se mora dobro ohladiti i onda ga jednom prerežite da dobijete dvije kore.

U međuvremenu napravite kremu: Žumanjke izradite s šećerom i vanilinim šećerom. Naribajte korice limuna. Dodajte brašno i malo mlijeka pa sve skupa izradite.

Mlijeko dajte kuhati. Kada zakipi umiješajte prethodnu smjesu i kuhajte dok ne bude gusto. Stavite sa strane da se ohladi i onda u skroz mlako dajte margarin sobne temperature pa sve sjedinite mikserom.

Jednu bananu narežite na tanke kolutice.

Na prvu koru dajte dio kreme. Na nju posložite narezanu bananu. Preko toga stavite drugu koru i na nju preostali dio kore.

Ukrasite šlagom. Ja sam dala šlag i posula naribanom čokoladom.

## **Savet**

Ohladite u frižideru bar nekoliko sati. Tortu možete raditi i u okruglom kalupu no onda režite dva puta da dobijete tri kore. Torta je prefin, jakooo sona i kremasta, topi se u ustima! Vrijedi probati:)