

Ozgi banana krem torta



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

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

Priprema

Prvo napravite biskvit: Miksajte jaja, šecer 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 pecenje i izlijte smjesu. Pecite na 180°C 30 minuta.

Kada je biskvit pecen, pricekajte 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 meuvremenu napravite kremu: Žumanjke izradite s šecerom i vanilinim šecerom. Naribajte koricu 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 cokoladom.

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 prefina, jakooo sona i kremasta, topi se u ustima! Vrijedi probati:)