

Bacoko torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kore:

- **500 ml** mlijeka
- **6 kašika** šećera
- **250 g** brašna
- **3 kašike** ulja
- **1 kašika** pekmeza
- **2 kašike** kakaa
- **1 kašika** Milka čokoladnog napitka (prah)
- **2 kašice** sode bikarbone

Fil:

- **4** banane
- **1/2** limuna (sok)
- **100 g** čokolade za kuhanje
- **100 g** margarina
- **200 ml** slatke pavlake
- **3 kašike** šećera
- **200 g** mljevene plazme

Za dekoraciju:

- **250-300 ml** slatke pavlake ili šlag pjena

Priprema

Sve sastojke za biskvit umutiti (smjesa teba da je kao za palacinke), pa podijeliti na 3 jednaka dijela. Peci svaki dio u plehu (24 cm), obloženom papirom za pečenje... na 200 C, oko 8 minuta. Za to vrijeme umutiti slatku pavlaku i 3 kašike šećera.

Banane oguliti, ispasirati štapnim mikserom, pokapati limunovim sokom.

Na pari otopiti čokoladu i margarin, pa ostaviti da se malo prohladi. Sjediniti banane, otopljenu čokoladu i umućenu pavlaku. Dobro izmiksati.

Zatim dodati i mljevenu plazmu, pa sve sjediniti. Na tacnu staviti ohlađenu koru, pa premazati 1/3 fila. Poklopiti drugom korom.

Na drugu koru staviti 1/3 fila...

...pa poklopiti trećom korom!

Cijelu tortu premazati preostalom trećinom fila. Staviti u frižider da se hladi.

Umutiti slatku pavlaku, šlag kremu ili šlag pjenu (zavisno od vašeg ukusa), pa cijelu tortu premazati i dekorisati.

Kad se ohladi, rezati na parčad.

Savet