

Prefina čoko-banana torta

Kombinacija čokolade i banane uvijek dobro prolazi! Pogledajte recept za jednostavnu čokoladnu tortu s bananama i ukusnim kremama s pudingom

Sastojci:

Biskvit:

- 10 jaja
- 200 g glatkog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 250 g šećera
- 125 ml mlijeka
- 125 ml ulja
- 2 žlice kakaa u prahu

Čokoladna krema:

- 500 ml mlijeka
- 2 praška za puding s okusom čokolade
- 5 žlica šećera
- 125 g margarina

Bijela krema:

- 500 ml mlijeka
- 2 praška za puding s okusom vanilije
- 4 žlice šećera
- 2 vanilin šećera
- 125 g margarina

Ostalo:

- 3-4 banane
- 200 ml slatkog vrhnja
- 200 g čokolade za kuhanje

Dekoracija:

- 200 ml slatkog vrhnja

Priprema: Bjelanjke izmiksajte u čvrsti snijeg. Nastavite miksati i postupno dodajte

šećer i žutanjke. Na kraju lagano umiješajte brašno s praškom za pecivo, ulje i mlijeko. Dobro izmiješajte smjesu da nema grudica pa 1/3 smjese izlijte u okrugli kalup za pečenje (Ø=26 cm) obložen masnim papirom. Biskvit pecite 10-15 minuta na temperaturi od 180 °C. U ostatak smjese dodajte kakao. Izlijte smjesu u isti kalup u kojem se pekao prethodni biskvit i pecite ga 25-30 minuta s obzirom na to da je taj biskvit deblji. Ohlađeni tamni biskvit prerežite na pola tako da dobijete dva jednaka dijela. Za pripremu bijele kreme prašak za puding razmutite s malo mlijeka, a ostatak mlijeka zagrijte do vrenja zajedno sa šećerom. U vrelo mlijeko dodajte razmućeni puding i kuhajte ga na laganoj vatri dok se ne zgusne. Čokoladnu kremu pripremite na isti način. Obje kreme ohladite pa u svaku dodajte pjenasto izmiksani margarin.

Tortu slažite u kalupu u kojem su se pekli biskviti. Najprije stavite svijetli biskvit i premažite ga čokoladnom kremom. Prekrijte kremu tamnim biskvitom, premažite ju s malo bijele kreme, posložite uzdužno prerezane banane i nanesite ostatak kreme. Prekrijte tortu preostalim biskvitom i prelijte čokoladnom glazurom koju pripremite tako da 200 ml slatkog vrhnja zagrijete do vrenja i prelijte preko razlomljene čokolade. Miješajte glazuru dok se čokolada ne otopi, malo ju ohladite pa prelijte preko biskvita. Tortu spremite u hladnjak da se kreme dobro stisnu, najbolje preko noći. Drugi dan oštrim nožem tortu odvojite od rubova kalupa. Prije posluživanja tortu ukasite tučenim slatkim vrhnjem.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)