

Torta Split banana

:))

1 Pripremamo biskvit. Jogurt, jaja, 2 kasike limunovog soka, 1 vanilin secer, secer i ulje dobro izmiksati.

2

3 Brasno pomesati s pola praska za pecivo i narezanom na komadice cokoladom, pa dodati u smesu. Umucenu smesu sipati u namazanom kalupu i staviti da se pece na 175Å¸C oko 50 minuta. Peceni biskvit ohladiti.

4 Pripremamo fil. Zelatin potopiti u malo vode. Slatku pavlaku mutiti mikserom dok ne dobijemo potrebnu gustinu. Zatim i kremu od vanile izmiksati dok ne dobijemo gust krem, pa obe smese slag od pavlake i krem vanilu sjediniti. U to dodati i omeksali zelatin i dobro izjednaciti masu.

5 Dobijeni fil nanesimo preko ohladjenog biskvita. Banane iseci na kolutove pa ih poredjati preko fila. Celu tortu premazati predhodno pripremljenom glazurom od cokolade.

6 100 gr slatke pavlake umutiti mikserom dok ne



za biskvit.

jogurta 7,5 dl

jaja 2

secera 150 gr

ulja 1,5 dl

brasna 200 gr

cokolade 30 gr

*** Za fil:

slatke pavlake 5 dl

zelatina 2 lista

vanil kreme 2 kesice

*** Za glazuru:

cokolade 100 gr

slatke pavlake 100 gr

dobijemo potrebnu gustinu, napuniti kuhinjsku spric
i tortu ukrasiti po zelji.

Napomena:

Prijatno!!!