

IZVRNUTA TORTA SA BANANAMA

ZA KARMEL:

150 g muscovado šećera

75 g maslaca

ZA TIJESTO:

250 g brašna

2 žličice praška za pecivo

225 g šećera u prahu

125 g rastopljenog maslaca

2 jaja

80 ml mlijeka

3-4 banane

Maslac i muskovado šećer otopite u loncu na vatri srednje jačine. Miješajte dok smjesa ne postane glatka. Istresite ga u okrugli kalup za pite. Banane narežite na šnitice i poredajte ih u koncentričnim krugovima preko karamela. U prikladnu posudu prosijte brašno, prašak za pecivo i šećer u prahu. Lagano izmiješajte jaja sa mlijekom pa ih dodajte u suhe sastojke zajedno sa rastopljenim maslacom. Dobro promiješajte da dobijte glatku smjesu. Dobivenu smjesu nanesite na banane i zagladite površinu. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 30-40 minuta. Pričekajte da se kolač malo prohladi, a zatim ga istresite na tanjur.