

Čokoladna torta s bananama i karamelom

Biskvit

4 jaja
200 g šećera
70 g maslaca
70 g tamne čokolade
60 ml mlijeka
60 ml kipuće vode
1 žličica arome vanilije
200 g oštrog brašna
40 g kaka u prahu
2 žličice praška za pecivo
prstohvat soli

Za natapanje biskvita

100 ml mlijeka
2 žlice ruma

Postupak:

Pećnicu zagrijte na 180°C. Okrugli kalup za torte promjera 24 cm obložite papirom za pečenje, a stranice namastite.

Čokoladu i maslac rastopite na pari. Brašno pomiješajte sa kakaom, solju i praškom za pecivo. Razdvojite žutanjke i bjeljanjke.

Žutanjke pjenasto izradite sa šećerom. Dodajte vaniliju, otopljeni maslac i čokoladu, mlijeko i vruću vodu. Dobro izmiksajte da se smjesa izjednači. U nekoliko navrata u smjesu prosijte brašno te ga mikserom umiješajte. Bjeljanjke istucite u čvrst snijeg pa ih nježno umiješajte u biskvitnu smjesu.

Smjesu izlijte u pripremljen kalup i pecite oko 40 minuta. Pečeni biskvit dobro ohladite, a potom ga vodoravno prerežite na tri jednaka dijela.

Krema od čokolade i banane

400g banana
400ml slatkog vrhnja
150g tamne čokolade
2 žlice ruma

Postupak:

Banane izmiksajte u pire. Dodajte im otopljenu čokoladu i rum i sjedinite. Slatko vrhnje istucite u šlag te ga umiješajte u smjesu čokolade i banane.

Krema od karamele

250g krem sira

200ml slatkog vrhnja

100g gustog karamel umaka (recept slijedi)

Postupak:

Mikserom izradite krem sir i karamel umak. Dodajte slatko vrhnje i sve zajedno tucite na najvećoj brzini dok vrhnje ne očvrsne i krema ne postane konzistencije pogodne za upotrebu.

Karamel umak

za 100g gustog umaka

100g šećera

2 žlice vode

2 žlice (30g) maslaca

60ml slatkog vrhnja

Postupak:

Vodu i šećer kuhajte na srednje jakoj vatri dok se šećer ne otopi i ne karamelizira. Kada smjesa postane zlatko-smeđe boje, maknite lončić s vatre i dodajte maslac. Miješajte dok se sasvim ne otopi. Na kraju umiješajte slatko vrhnje. Karamel umak ohladite na sobnu temperaturu prije upotrebe. Hlađenjem umak postaje gušći.

Sastavljanje torte:

Na tacnu položite donji biskvit i prelijte ga mješavinom mlijeka i ruma te premažite jednom tećinom kreme od čokolade i banane. Na kremu položite drugi biskvit, natopite ga i premažite drugom trećinom čokoladne kreme. Tortu završite posljednjim biskvitom kojeg ste također natopili mlijekom. Tortu izvana premažite kremom od karamele i po želji ukasite nasjeckanom čokoladom ili karameliziranim lješnjacima. Tortu stavite u hladnjak na najmanje 2 sata prije posluživanja.