

Torta od banana i bijele ?okolade

Ju?er sam radila zabavnu torticu za prvi ro?endan jednog mališana i nakon što sam je stavila na Facebook dobila sam puno upita za recept pa evo :) Tortica je ukrašena fondanom koji sam radila po [ovom receptu](#) :)

Biskvit, krema od bijele ?okolade i banane - super kombinacija, lagana i savršena za dje?je ro?endane.



Sastojci:

Biskvit:

5 jaja

150 g šećera

150 g brašna

čajna žličica praška za pecivo

2 žlice kakaa

Krema:

300 g bijele čokolade

300 ml vrhnja za šlag

banane

sjemenka vanilije

100 ml vrhnja za šlag

limun

Fondan za ukrašavanje

Miksati bijelanjke u vrsti snijeg. Nakon toga žutanjke miksati sa šećerom dok se šećer otopi i pretvori u bijelu pjenu. Prosijati brašno, kakao i prašak za pecivo te umiksati u žutanjke. Lagano

dodavati snijeg od bijelanjka i rukom miješati dok se ne spoji. Peći na 180 stupnjeva cca 20 minuta i provjeriti žažkalicom da li je peeno.

Za kremu nasjeckati bijelu okoladu na sitno i preko nje prelijati slatko vrhnje koje ste zagrijali zajedno sa sjemenkom vanilije. Promiješati da se sve otopi i ostaviti da se ohladi.

Hladnu kremu staviti u mikser i prelijati sa još 100 ml vrhnja za šlag i izmiksati dok ne postane svilenkasta.

Hladan biskvit prerezati na 3 dijela. Prvi dio staviti na podlogu za posluživanje i premazati jednim dijelom kreme. Banane nasjeckati i pelijati sokom od limuna pa poslagati na kremu. Stvaiti drugi biskvit i ponoviti isto pa zatvoriti zadnjim biskvitom.

Ostaviti da se ohladi, [premazati kremom od maslaca](#) zbog fondana. Ukoliko ne želite fondan, možete ukrasiti vrhnjem za šlag ili nekom kremom od okolade.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
