

Čokoladna torta s bananama i karamelom



Autorica: Monika Topolko

Za tortu promjera 24cm

Vrijeme pripreme: 1h 10min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 50min

Ukupno vrijeme: 2h

Težina pripreme: Zahtjevno

Kategorija: Torte & kolači

Iako se na prvi pogled čini da je ova torta užasno komplicirana, uvjeravam vas da je to daleko od istine. Ako pogledate popis sastojaka za obje kreme, vidjet ćete da sadrže svega nekoliko osnovnih namirnica koje samo trebate ubaciti u jednu zdjelu i dobro izmiksati. Najduži proces pri izradi ove torte je zapravo pečenje i hlađenje biskvita, a sve ostalo gotovo je za čas. Tortu prije posluživanja obavezno dobro ohladite!

Biskvit

4 jaja

200g šećera

70g maslaca

70g tamne čokolade

60ml mlijeka

60ml kipuće vode

1 žličica arome vanilije

200g oštrog brašna

40g kaka u prahu

2 žličice praška za pecivo

prstohvat soli

Za natapanje biskvita

Sastojci

100ml 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

Sastojci

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

Sastojci

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 očvrсне i krema ne postane konzistencije pogodne za upotrebu.

Karamel umak

Sastojci

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.