

# NajPečenie



## Banánovo-čokoládová rozprávková torta

Torta s obrázkom pre všetkých nadšencov rozprávok, malých i veľkých.



### Potrebuje:

8 ks	vajcia
320 g	cukor kryštalový
8 lyžica	olej
300 g	múka hladká
20 g	kakao
5 - 7 ks	banán
1 liter	smotana na šľahanie 33%
4 ks	ľadové kaštiny (tyčinky)
1 sáčok	želatina plátková
200 g	Helia
3 - 4 lyžica	nutela
1 ks	jedlá oplátka

### Postup:

Prichystáme piškótový korpus. Z bielkov a cukru ušľaháme tuhý sneh. Po jednom zašľaháme žĺtky, potom po lyžiciach olej a nakoniec zľahka vmiešame múku a kakao.

Cesto nalejeme do formy s vymazaným a vysypaným dnom. Upečieme v stredne vyhriatej rúre.

Necháme cesto vychladnúť. Deň vopred nalámeme Ladové kaštiny do 500 ml smotany a za stáleho miešania privedieme do varu. Povaríme cca 1 minútu, odstavíme, miešame do úplného rozpustenia čokolády. Po vychladnutí uložíme na noc do chladničky. Na druhý deň dolejeme zvyšných 500 ml smotany a šľahačom ušľaháme dohusta.

Pripravíme želatinu podľa návodu, zohriatu ju spojíme s čokoládovou šľahačkou a ešte krátko prešľaháme. Korpus rozkrojíme na tri diely. Spodný plát cesta vložíme do formy, nalejeme časť čokoládovej šľahačky,

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>35-40 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>160 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---

poukladáme časť banánov. Opäť zalejeme vrstvou šľahačky, priklopíme plátom cesta a postup zopakujeme. Dáme stuhnúť do chladničky.

Zmäknutú Heliu vyšľaháme s nutellou na hladký jemný krém a potrieme ním vychladený korpus zo strán i zhora. Boky ozdobíme plátkami mandlí. Na vrch opatrne položíme jedlú oblatku. Dozdobíme šľahačkou podľa potreby.