NajPečenie



Banánovo-čokoládová rozprávková torta

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

Potrebujete:

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

Postup:

Prichystáme piškótový korpus. Z bielkov a cukru ušľahávame tuhý sneh. Po jednom zašľahávame 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 kaštany 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 ušľahávame dohusta.

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**35-40 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

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 oblátku. Dozdobíme šľahačkou podla potreby.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.