

Torta sa bananama i jagodama

Prava letnja voćna poslastica!

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Korica:

2 belanaca
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
40 g šećera
40 g mlevenog keksa

Beli fil:

2 žumanca
2 kesice Dr. Oetker Puding sa ukusom bele čokolade
90 g šećera
500 ml mleka
125 g putera/maslaca

Roze fil:

200 g jagoda
150 g slatke pavlake
100 g krem sira
100 g šećera u prahu
1 kašika Dr. Oetker Arome vanila
5 g Dr. Oetker Želatin beli mleveni
20 ml vode hladne

Za dekoraciju:

100 ml mleka
1 kesica Dr. Oetker Šlag pene jagode po želji

1 Kora:

Umutiti belanca, dodati šećer i vanilin šećer, umutiti. Umešati keks. Rasporediti u krug prečnika malo preko 20 cm. Peći u zagrejanjoj rerni 10 minuta na 180°C. Kad se ispeče kalupom iseći pravilne ivice korice, tako da krug bude savršen.

2 Beli fil:

Mleko, žumanca, puding i šećer umešati žicom u šerpi. Kuvati na srednjoj temperaturi dok se ne zgusne, pa ohladiti. Penasto umutiti puter i mikserom umutiti sa ohlađenim filom.

3 Roze fil:

Natopiti želatin hladnom vodom. Izblendirati jagode. Umutiti slatku pavlaku, šećer i aromu vanile. Dodati krem sir u pavlaku. Istopiti želatin, pomešati ga sa malo jagoda, pa sve spojiti sa ostatkom jagoda i belim delom od pavlake.

4 Umutiti šlag penu sa 100 ml mleka. Pripremiti banane i jagode.

5 Redati u obruču sledećim redosledom: kora, malo belog fila, banane u krug, ostatak belog fila. Malo ohladiti, pa dodati roze fil. Ohladiti pa dekorisati šlagom i jagodama.