

Banánová (ombré) torta so škoricovým krémom

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Na 1 korpus s priemerom 20 cm potrebujeme: 2 celé vajcia 70 g trstinového cukru 1 väčší banán (zrelý) 60 g rozpusteného masla 130 g hladkej múky 1,5 ČL prášku do pečiva štipka soli. Rúru vyhrejeme na 160 stupňov a pripravíme si 3 formy na pečenie s priemerom 20 cm. Formy vystelieme papierom na pečenie. Základ na každý korpus je rovnaký. Vyšľaháme 2vajcia s cukrom do peny (70 g). Pridáme rozmixovaný banán aj rozpustené maslo (60 g). Samostatne zmiešame múku (130 g), prášok do pečiva (1,5 ČL) a štipku soli. Suchú zmes pridáme k mokrej a premiešame, aby sa ingrediencie prepojili. Aby sme dosiahli ombré efekt korpusov, do prvého (svetlého) pridáme iba za hrst nasekaných vlašských orechov. Do druhého pridáme 1 PL kakaa. Do tretieho cesta pridáme 2 PL kakaa a nasekanú čokoládu (50 g). Každé cesto nalejeme do samostatnej formy a dáme piecť do rúry na 160 stupňov na cca 40-45 minút. Cesto ku koncu pečenia kontrolujeme špajdlou. Korpusy vyberieme z rúry, necháme mierne vychladnúť a vyberieme z formy. Ak sa nám upečený korpus jemne zaguľatil, vrch môžeme zrezať a zarovnať nožom. Kým korpusy chladnú, pripravíme si krém. Vyšľaháme smotanu sladená so škoricou (2 Čl). Podľa chuti ešte pridáme cukor (1-2 PL práškový cukor). Korpusy ukladáme od najtmavšieho po najsvetlejší. Spodný korpus môžeme potrieť džemom, naukladáme kolieska banánu a navrstvíme časť krému. Toto opakujeme aj so stredným a vrchným korpusom. Celú tortu obtrieme zvyšným škoricovým krémom a ozdobíme ovocím a nasekanými orieškami. ngredience na cesto môžete vynásobiť x 3 a na záver iba celé rozdeliť na tri časti a pridať do jedného orechy, do druhého kakao, do tretieho kakao a čokoládu. Potom rozdeliť do 3 foriem a dať piecť. Ak nemáte 3 rovnaké formy na pečenie, pripravujte korpusy a pečte ich postupne po jednom.

Ingrediencie

- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 45 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 50 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 390 g
- **Banán** - 500 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 50 g
- **Cukor múčka** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 210 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Škorica mletá** - 12 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 30 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 180 g
- **Jedlá soľ** - 1.5 g
- **Marhuľový džem** - 20 g
- **Figa čerstvá 40 g** - 120 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 300 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

