

Tort de ciocolata cu banane

Acest tort de ciocolata cu banane este, fara nicio exagerare, delicios!!! ☐

Eu l-am acoperit cu un strat de frisca si ciocolata rasa, dar voi, daca vreti, il puteti acoperi cu un **ganache de ciocolata**.

Ingrediente pentru 12 felii:

- 1 **blat de cacao**

Crema:

- 6 banane (cca. 200 g)
- zeama de la o lamaie
- 6 foite gelatina sau 10 g gelatina granule
- 450 g iaurt de banane (sau simplu)
- 20 ml lichior de banane (optional)
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- 400 ml smantana pentru frisca

Ornat:

- 400 ml smantana pentru frisca
- 50 g zahar pudra
- 50 g fulgi de migdale prajiti
- 100 g ciocolata rasa
- 12 visine confiate

Pentru voi, dragilor!!!



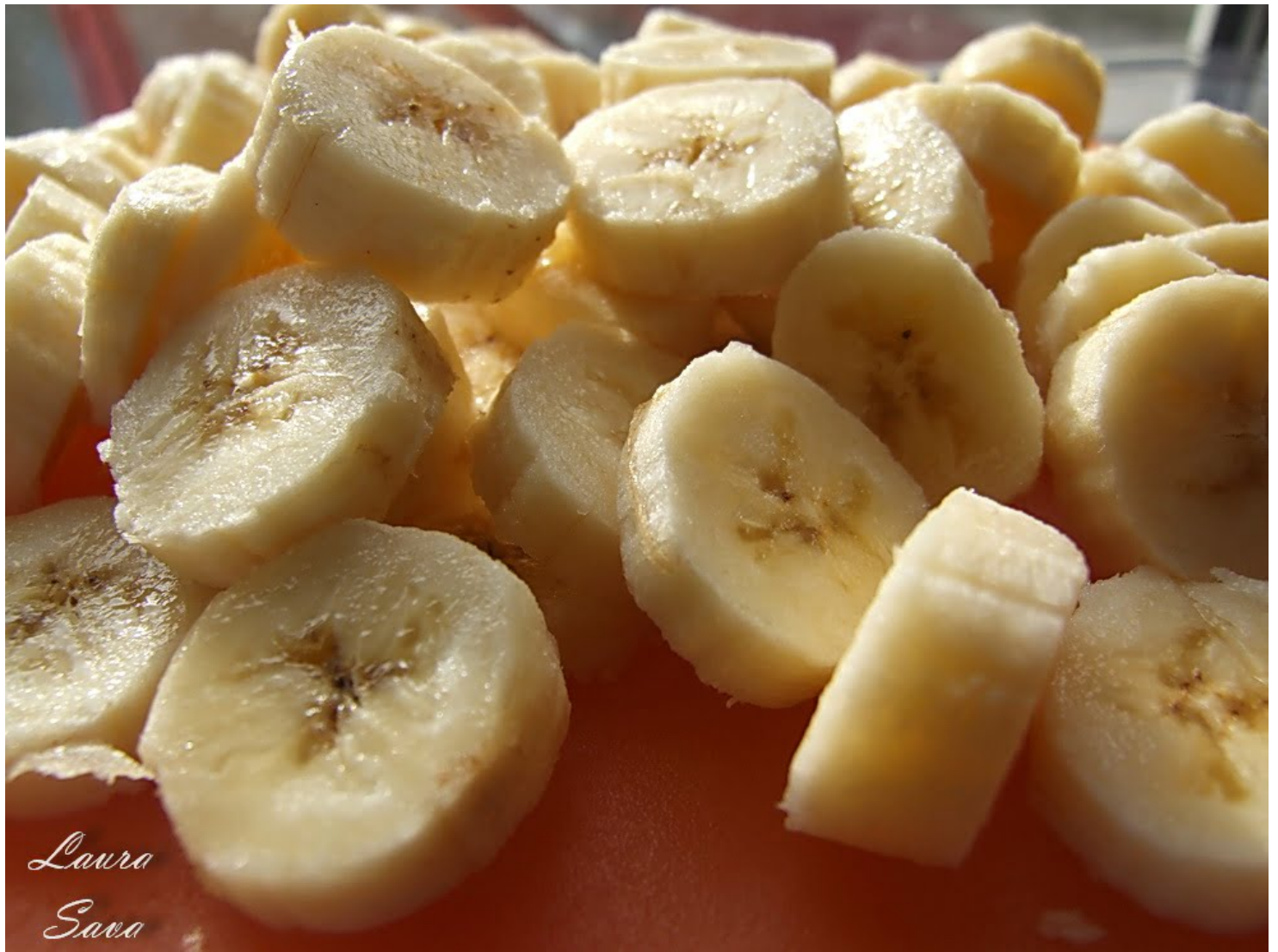
Mod de preparare:

Coaceti mai intai blatul de cacao sau un **blat de pandispan**, de cacao, intr-o forma de tort tapetata cu hartie de copt (diam. 26 cm).

Pentru crema, amestecati iaurtul cu lichiorul si zaharul vanilat:



Decojiti bananele si taieati-le in felii late de cca. 2 cm.
Stropiti-le imediat cu zeama de lamaie, pentru a nu se innegri:



In reteta nu scrie dar eu am insiropat fiecare blat cu lichior de banane si in final, tortul a avut un gust divin! ☐



In continuare, se garnisesc blaturile cu feliile de banane:



Inmuiati foitele de gelatina 5 minute in multa apa rece; procedati la fel si cu cea granule, dar puneti doar 100 ml apa rece.

Scurgeti apoi foitele si topiti-le la microunde; amestecati des (in cateva secunde e gata). Gelatina granule nu se mai scurge de apa, ci se pune la topit asa cum e.

Puneti o lingura de crema in gelatina topita, amestecati si dupa aceea adaugati-o in crema de iaurt. In felul asta, nu mai face cocloase.

Puneti crema la frigider si cand incepe sa se intareasca (dupa cca. 20 de minute), bateti frisca si inglobati-o in amestec:



Asa arata crema gata:



Umpleti blaturile cu crema de iaurt si frisca. Un blat+crema:



Inca un blat+restul de crema:



Si ultimul blat:



Insiropati „capacul” □ ...si puneti tortul din nou la frigider pentru cca. 3 ore:



Aici, scos de la frigider si din forma:



*Laura
Sava*

Detaliu:



Pentru ornat, bateti frisca impreuna cu zaharul. Cu jumatate din cantitatea obtinuta, imbracati tortul.

Introduceti restul de frisca in spirit si faceti 12 gramajoare pe tort:



Marginea tortului se orneaza cu fulgi de migdale si ciocolata rasa, apoi se presara si pe suprafata tortului ciocolata rasa.

Pe fiecare dintre rozetele de frisca se aseaza cate o visina:



Am asteptat un pic sa iasa soarele, ca sa prind o sectiune cat mai atragatoare si, zic eu, ca a meritat ☐



Exceptional!!! ..l-as face zilnic, atat de bun e!!! ☐



Poza veche:



LA MULTI ANI, TATI!!!