



Hozzávalók

a tésztához:

18 dkg vaj vagy sütőmargarin, 18 dkg porcukor, 3 tojás, 12 dkg finomliszt, 6 dkg étkezési keményítő, 1 evőkanál keserű kakaópor

a forma kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin, finomliszt

a töltéshez:

3 tojás, 10 dkg porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 púpozott evőkanál finomliszt, 1 kiskanál zselatinpor, 3 dl tej, 1 evőkanál rum, 4-5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 2 banán, 2 dl habtejszín

a díszítéshez:

4 banán, 2 dl habtejszín, félmaréknyi pisztácia

a citromos zseléhez:

1 dl citromlé, 0,5 dl víz, 1 evőkanál kristálycukor, 1 evőkanál zselatinpor

1. A tésztához a vajat (margarint) megpuhítjuk (kis ideig szobahőmérsékleten hagyjuk), majd először magában, azután a porcukorral keverjük habosra. A tojásokat egyenként beledolgozzuk. A lisztet a keményítővel és a kakóval összeforgatjuk, az előzőekhez keverjük. Kikent, kilisztezett tortaformába simítjuk, majd előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 25 percig sütjük.

2. A krémhez a tojásokat a kétféle cukorral jól kikeverjük, a lisztet, a zselatinport, 0,5 deci tejet és a rumot hozzáadjuk, majd az időközben fölforralt maradék tejet apránként ráöntjük. Újra a tűzre téve, kevergetve pár perc alatt sűrűre főzzük, a tűzről lehúzzuk. Tiszta tálba áttöltjük és beledobjuk a vajat (margarint) is.

3. A banánokat meghámozzuk, húsukat kis kockákra vágjuk, az előzőekhez adjuk, majd amikor már csak langyos, a kemény habbá vert tejszínt is beleforgatjuk.
4. A tortakorongot lapjában félbevágjuk, egyet a tortaformába visszateszünk. A banánkrém felét rákenjük, erre piskóta kerül, majd ismét banánkrém. A díszítésnek szánt banánt hámozás után rézsutosan fölszeleteljük, szépen a krém tetejére rakjuk.
5. A zseléhez a citromlevet a vízzel és a cukorral fölforraljuk, majd a zselatint is beleszórjuk. Kevergetve föloldjuk, majd megvárjuk amíg langyosra hül. Ezután a banánra locsoljuk (fontos, hogy a krém jól a tortaforma oldalához legyen kenve, hogy ne folyjon le sehol a zselatinos lé a torta oldalára), hűtőszekrényben 2-3 órán át dermedni hagyjuk.
6. Végül a tortaformát leemeljük róla, és a torta oldalát kemény habbá vert tejszínnel díszítjük, apróra vágott pisztáciával behintjük.

12 szelet

Elkészítési idő: 2 óra + dermedés

Egy szelet: 507 kcal