

Karamel tortice u čaši



Priprema:

Biskvit:

U šerpici na umjerenoj vatri otopiti maslac i čokoladu. Smaknuti sa šporeta da se smjesa prohladi. Odvojiti žumanjke od bjelanjaka (jaja treba da budu sobne temperature). Bjelanjke izmiksati u čvrst šaum. U žumanjke dodati šećer i miksati nekoliko minuta dok smjesa ne posvijetli. U ovu smjesu dodati otopljen maslac i čokoladu i promiješati. U smjesu prosijati brašno i prašak za pecivo i sve promiješati. Na kraju dodati i umućene bjelanjke i sve sjediniti ručno, silikonskom špatulom uz lagano prevrtanje smjese.

Pleh dimenzija 32x24 cm obložiti pek papirom. U pleh izliti pripremljenu smjesu za biskvit i peći u prethodno zagrijanoj retni na 180°C cca 20 minuta.

Pečen biskvit ohladiti i pažljivo odvojiti od pek papira.

Fil:

Dok se biskvit hladi pripremiti fil... Od ukupne količine mlijeka za fil odvojiti 1 dl, a ostatak prebaciti u šerpu i zagrijavati. Puding i šećer pomiješati sa 1 dl hladnog mlijeka u smjesu bez grudvica i zakuhati u vreloj mlijeku uz stalno miješanje dok se smjesa ne stegne. Smaknuti sa šporeta i površinu pudinga prekriti prozornom folijom. Nakon 20 minuta u puding dodati maslac sobne temperature i izmiksati.

Za natapanje biskvita u manjoj šerpici pomiješati sve sastojke i zagrijavati dok se čokolada ne otopi. Prohladiti.

Ohlađen biskvit iskružiti na veličinu čaša u kojima ćete servirati tortice. Svaki iskružen biskvit prerezati po visini na 2 jednaka dijela.

Banane isjeckati na manje komadiće.

U desertne čaše prvo rasporediti po 1/2 biskvita, natopiti mješavinom za natapanje biskvita, preko biskvita rasporediti komadiće banane, zatim kašikom pažljivo rasporediti karamel fil i ponoviti isti postupak još jednom. Desert rashladiti nekoliko sati, ukrasiti po želji i servirati.

Napomena: Od ostataka biskvita uz dodatak maslaca i npr. lješnjak krema možete napraviti odlične pops kuglice, krofne, sladolede i slično.

Potrebni sastojci za 8 čaša:

Biskvit:

- 5 komada jaja (M veličina)
- 120 g šećera
- 200 g maslaca
- 100 g čokolade za kuvanje
- 140 g brašna (meko, glatko)
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo

Za natapanje biskvita:

- 2 dl mlijeka
- 50 ml Baileys Irish Cream likera
- 50 g čokolade za kuvanje
- 1 kašika šećera

Fil:

- 1 l punomasnog mlijeka
- 2 vrećice Dr. Oetker Creative pudding-a, ukus slana karamela
- 130 g šećera
- 50 g malsaca

- 2-3 komada banana