




Naopaka torta s bananama

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4-6

 BROJ NAMIRNICA
7



Sastojci

1,2 kg banana (6 kom)
3 jaja
75 ml ulja
230 g šećera
2 g cimeta
300 g brašna
80 g maslaca

Nutritivne vrijednosti

Ogulite i vilicom zgnječite 3 banane, dodajte jaja, ulje, 80 g šećera i cimet, ručno sve sjedinite. Na kraju dodajte brašno i sve promiješajte. Preostale tri banane narežite na trake. Za preljev, na maslacu karamelizirajte

150 g šećera. Vrući karamel stavite na dno kalupa, u vrući karamel poredajte trake banana, prekrijte tijestom, pecite na 175 °C 40 - 50 minuta. Pustite da se kolač ohladi, okrenite na pladanj za posluživanje, dno kalupa zagrijte brenerom da se karamel odvoji. Režite na kocke i poslužite.

Skeniraj za prikaz na web stranici

