



## SMOTANOVO-ČOKOLÁDOVÁ TORTA S BANÁNOM ŠTVOREC

### PIŠKÓTOVÁ HMOTA

vajcia - 7 ks  
hladká múka špeciál - 100 g  
kakao - 30 g  
mleté orechy - 20 g  
kypriaci prášok - štipka  
vanilínový cukor - 1 ks  
voda - 1 PL  
práškový cukor - 140 g

### POSTUP

Bielky, 2/3 práškového cukru a vanilínový cukor vyšľaháme. Pridáme vymiešané žĺtky so zvyšným cukrom a vodou. Nakoniec zľahka vymiešame preosiatu múku s kypriacim práškom, kakao mletými orechmi. V tortovej forme pečieme pri teplote 180 °C 40-50 minút. Po upečení rozkrojíme na 3 časti, potrieme džemom, poukladáme olúpané rozpolené banány navlhčíme rumom a rozotrieme kakaovú šľahačku. Postup opakujeme ešte raz. Zarovnáme zvyšnou šľahačkou. Necháme 2-3 hodiny stuhnúť. Potom potiahneme rozpustenou čokoládou a vhodne dozdobíme podľa vlastného uváženia čokoládou, modelovacou hmotou alebo len šľahačkou.

### ČAS

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| príprava surovín  | 10 minút    |
| vyšľahanie        | 10 minút    |
| pečenie           |             |
| pri teplote 180°C | 40-50 minút |
| plnenie           | 20 minút    |
| tuhnutie          | 2-3 hodiny  |
| dozdobenie        | 30 minút    |

### KRÉM

smotana na šľahania - 500 g  
banány - 500 g  
rum - 2 dl  
kakao - 50 g  
práškový cukor - 100 g



### POSTUP

Smotanu a práškový cukor vyšľaháme, pridáme preosiaty kakaový prášok. Zľahka vymiešame. Túto náplň môžeme pripraviť aj 1 deň vopred, ale smotanu, práškový cukor a kakao prevaríme. Necháme dobre vychladnúť a vyšľaháme.

### ČAS

|           |          |
|-----------|----------|
| šľahanie  | 5 minút  |
| miešanie  | 5 minút  |
| varenie   | 15 minút |
| chladenie | 14 hodín |

### DOHOTOVENIE

čokoláda - 250 g  
stužený tuk - 100 g  
broskyňový džem - 200 g

# VIŠŇOVÉ PALACINKY

## Liate cesto

hladká múka špeciál • 120 g

vajce • 1 ks

čerstvé mlieko • 2 dl

práškový cukor • štipka

olej • 1 PL

## Postup

Múku preosejeme, pridáme rozšľahané vajcia, mlieko, olej a štipku cukru. Vymiešame liate cesto, z ktorého pečieme palacinky na panvici s veľmi malým množstvom oleja.

## Tvarohová náplň

pasírovaný tvaroh • 200 g

práškový cukor • 50 g

smotana na šľahanie • 100 g

citrónová kôra • 1/2 ks



## Postup

Tvaroh prepasírujeme, pridáme cukor, vyšľahanú šľahačku a dochutíme citrónovou kôrou.

## Čas

premiešanie 5 minút

vyšľahanie šľahačky 5 minút

plnenie 10 minút

## Dokončenie

višňový kompót • 400 g

práškový cukor • 50 g

šťava z kompótu • 1 dl

griotka • 0,5 dl

## Postup

Višne vykôstkujeme, spolu s nálevom a cukrom dáme variť. Varíme približne 5 minút, kým sa voda čiastočne neodparí a šťava nezhustne. Potom odstavíme a dochutíme griotkou. Ešte teplou omáčkou polejeme naplnené palacinky. Nakoniec môžeme dozdobiť šľahačkou.

## Čas

varenie 20 minút