

# Torcik bananowo-czekoladowy



Autor: **ziembulka**  
Przepisów: **69** Ocena: **1227**

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- Biskopt czekoladowy[tortownica 16 cm]:
- 4 jajka duże, 2 łyżki mąki zwykłej 2 łyżki budyniu czekoladowego b/c
- łyżka kakao, łyżeczka proszku do pieczenia
- Biskopt waniliowy:
- 3 jajka , 3 łyżki mąki zwykłej, na koniec łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki cukru waniliowego, 1 łyżka cukru zwykłego
- Krem:
- 3 śmietan fix, 500 ml kremówki, 2 łyżki cukru pudru, 250 gram serka mascarpone
- Krem do dekoracji :
- 100 ml kremówki, 1 śmietan fix, 1 duża łyżka kakao słodkiego w proszku
- Dodatkowo:
- 2 mandarynki, 2 banany, serduszka czekoladowe, płatki migdałowe

## Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt kakaowy:  
ubijamy białka z cukrem, dodajemy żółtka ubijamy jeszcze chwilę dodajemy przesianą mąkę z resztą składników, mieszamy łyżką drewnianą i wylewamy na tortownicę wysmarowaną margaryną i wysypaną kaszą manną. Pieczemy ok 30 minut/ 175 st. studzimy przecinamy na 3 blaty

### Biskopt waniliowy

postępujemy jak wyżej ale pieczemy krócej ok 25 minut/175 st. studzimy przecinamy na 2 blaty.

- 2 Krem śmietankowy:  
Ubijamy śmietankę z serkiem i cukrem pod koniec ubijania dodajemy fix. Krem musi być dość dobrze ubity żeby się nie rozplynał.

Banany kroimy na cienkie plasterki, wkładamy do miseczki skrapiamy sokiem z mandarynki i mieszamy żeby każdy plasterek się namoczył.

Krem czekoladowy:

Śmietankę i kakao ubijamy z fixem i na gęsty krem[ taki żeby dało się dekorować i się nie rozpląwał].

- 3 Każdy blat skrapiamy sokiem z mandarynki. Przekładamy tort:  
Czekoladowy biszkopt - banany - krem - waniliowy biszkopt - krem -czekoladowy biszkopt - krem - waniliowy biszkopt - banany - krem - czekoladowy biszkopt. Cały tort też pokrywamy kremem cienką warstwę. Boki tortu obsypujemy płatkami migdała. Natomiast wierzch dekorujemy kremem czekoladowym i ozdobami.

Twoje notatki do przepisu: