

Торта од банани со крем сирење

Потребни состојки:

За тортата со банани:

- 3 банани
- 2 јајца
- 100 г путер/маргарин
- 70 г шеќер
- 150 г брашно од овес
- 1 лажичка сода бикарбона
- 1 лажичка прашок за пециво

За филот со крем сирење:

- 150 г крем сирење
- 30 г шеќер
- 1 жолчка
- 1 лажица брашно

Начин на подготвување:

Бананите излупете ги и испасирајте ги со виљушка. Путерот/маргаринот заедно со шеќерот изматете го со миксер. Додадете ги јајцата и продолжете со матење. Потоа додадете ги и пасираните банани. За да не купувате брашно од овес, овесните снегулки ставете ги во мелница за кафе/шеќер, кратко мелете и ќе добиете брашно од овес. На крајот додадете го брашното, пецивото и содата.

Во друг сад, со миксер, измешајте го крем сирењето, шеќерот, жолчката и брашното.

Во намастен сад за печење турете прво половина од смесата со бананите па турете ја смесата со крем сирењето и завршете со смесата со бананите.

Ставете ја де се пече на 170 °C околу 50-60 минути во зависност од фурната или додека не е испечена (проверете со дрвена чепкалка за заби).