

# Zdrobova tortica z bananami in jabolki

## Za zdrobovo tortico:

- 150 g pšeničnega zdroba
- 150 g mletih lešnikov
- 90 ml olja
- 60 ml mleka
- 2 jajci
- 3 zrele banane
- 3 jabolka
- ½ pecilnega praška

## Za jabolčne snežake:

- 2 jabolka
- bela čokolada
- temna čokolada

## Priprava:

Jabolka olupimo in naribamo, banane pretlačimo. Vse ostale sestavine (pšenični zdrob, mlete lešnike, olje, mleko, jajca) zmešamo skupaj z jabolkom in banano. Zmes stresemo v nameščen pekač. Pečemo pri 180 stopinj Celzija, 40 – 45 min.

Med peko tortice imamo čas, da pripravimo še okusne jabolčne snežake. Jabolka olupimo, narežemo na kolobarje oz. izdolbemo kroge. Po tri jabolčne kose nataknejo na palčko. Palčko z jabolki namočimo v stopljeno belo čokolado. Počakamo, da se čokolada ohladi in strdi. Nato jabolčne snežake še okrasimo po želji, s temno čokolado. Ko je vse skupaj ohlajeno in tortica pečena, se vse skupaj še okrasí.

Namig: manjši kot je pekač, višja bo tortica. Tortica v videu je pečena v pekaču premera 18 cm.

Namig: »sneg« na vrhu tortice lahko ustvarite s sladkorjem v prahu.

Dober tek.

[https://www.youtube.com/watch?v=9exh09079Mo&feature=emb\\_title](https://www.youtube.com/watch?v=9exh09079Mo&feature=emb_title)