

Bananamen torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2margarina sa aromom sl pavlake
- 3pudinga od vanile
- 300 gmlevene plazme
- 400 gpiškota
- 350 mlkoka kole/pomorandze
- 750 mlmleka
- 6 kašikakristal šecera za kuvanje pudinga
- 400 gprah šecera
- 2velike banane
- 20coko bananica
- 3kesice šlaga (priprema sa mlekom)
- 250-300 mlmleka za šlag
- 300 mlmleka za natapanje piškota
- 1vanila

Priprema

Najpre napraviti žuti krem: Skuvati 3 pudinga sa jednim vanilinim secerom i ostaviti da se ohladi. Sa strane umutiti margarin sa 200 g šecera u prahu i sjediniti sa ohladjenim pudingom. Staviti da se hladi.

U jedan plastican sud iruciti mleveni keks i natopiti ga sa 350 ml soka pa mu dodati umucen margarin sa 200 g prah šecera i sve sjediniti. Osaviti fil na sobnoj temperaturi (dovoljno je cvrst).

Piškote umakati u toplo mleko i poredjati na pravougaonu tacnu od zvona za torte, preko piškota premazati citav

fil sa plazma keksom. Preko fila od keksa poredjati cokoladne bananice neizmenicno i premazati sa polvinom žutog fila.

Preko žutog fila ponovo porejati piškote potopljene u mleko i premazati ostatkom žutog fila. Po površini naredjati kolutove svežih banana i dekorisati šlagom.

Savet