

Vocna torta sa bananama (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mlevenog keksa
- **120 g** margarina
- **3-4 dl** soka od narandže
- **100 g** šećera u prahu
- **3** banane

Fil:

- **1 l** mleka
- **4** pudinga od vanile
- **130 g** margarina
- **100 g** bele čokolade
- **6 kašika** šećera
- **2 dl** slatke pavlake

Ostalo:

- **1 kesica** preliva za torte
- sok od limuna
- **2** banane
- **3 dl** slatke pavlake

Priprema

Umutiti penasto margarin i šećer u prahu, keks pomešati sa sokom, dodati margarin, iseckane banane i oblikovati koru. U slatko mleko zakuvati puding, dodati belu čokoladu, umutiti margarin. Spojiti sa kremom i dodati u krem umućenu slatku pavlaku. Naneti fil na koru. Dekorirati rubove torte sa slatkim pavlakom, preliv za tortu pripremiti prema uputstvu. Preostale banane iseci na kolutove i poprskati sokom od limuna. Poreati banane na tortu i preliti prelivom.

Savet