

Lagana letnja torta sa bananama



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 pakovanje (400 g)**piškota
- **1 pakovanjem**margarina
- **4**banane
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **300 ml**soka od breskve
- **1/2 l**mleka
- **7 supenih kašika**šecera
- **200 g**keksa
- **300 ml**kisele vode
- **2 kesice**šlaga

Priprema

Puding od vanile spremiti sa mlekom i kada se ohladi mikserom ga sjediniti sa jednim margarinom.

Piškote umakati u sok i reati na tanjiru.

Preko piškota premazati krem.

Banane iseckati na kolutice i nareati preko krema.

Zatim pola reda piškota.

Pola reda keksa.

Umutiti šlag sa kiselom vodom.

Filovati šlagom tortu i ostaviti da se ohladi u frižideru, a zatim poslužiti. Prijatno.

Savet

Umesto banana, može doi u obzir i ananas.