

Torta sa krem bananicama (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 duplo pakovanje** piškota
- sok od pomorandže

Krem I:

- **300 g** mlevene plazme
- **80 g** oraha (badema ili lešnika)
- **150 g** margarina
- sok od pomorandže
- krem bananice
- **100 g** šećera u prahu

Krem II:

- **1 l** mleka
- **3 kesice** kesice pudinga od karamele
- **50 g** mlevene plazme
- **250 g** margarina
- **100 g** iseckanih žele bombona
- **200 g** šećera

...i još:

- 300 g šlaga

Priprema

Polovinu piškota provuci kroz sok od pomorandže i formirati, na tacni za tortu, koru.

Krem 1: Margarin penasto umutiti sa šećerom u prahu. Pomešati mlevenu plazmu sa mlevenim orasima, pa dodati umuceni margarin. Masu zamesiti sa sokom od pomorandže, gustine, da može da se premaže preko formirane kore od piškota. Preko fila poreati krem bananice.

Krem 2: Od 1 l mleka odvojiti 100 ml da se razmuti puding, a ostalo mleko, zajedno sa šećerom staviti da prokuva. Kada mleko prokuva, zakuvati puding. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto, pa ga dodati ohlaenom kremu. Dodati i mlevenu plazmu, pa mikserom umutiti da se dobije gladak krem. Na kraju dodati iseckane žele bombone. Sve izmešati, pa naneti preko prvog fila.

Preko drugog krema poreati drugu polovinu piškota i ukrasiti šlagom. Ostaviti tortu u frižider da se stegne.

Savet