

Pecina torta (posna torta)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- 5 banana
- 250 g margarina
- 600 g mleveni keks posni
- 200 g cokolada posna za kuvanje
- 50 g margarina
- 150 g badema
- 2 dl soka bistrog od jabuke
- 1 kesica vanilin šecera
- 300 g šecera u prahu
- 4 kašike žutog šecera

Priprema

U blenderu izmiksati tri banane. Umutiti penasto margarin sa šecerom u prahu. U dublji sud staviti keks, dodati izmiksane banane, dodati umućeni margarin i čašu soka. Sve dobro sjediniti. U tiganju karamelisati cele dve banane sa žutim šecerom i vanilin šecerom. Na kraju dodati i 150 gr badema iseckanog na tanke listice. Uzeti kalup za srneća lea ili neki drugi koji želite i obložite ga providnom samolepljivom folijom. Sipati pola testa i onako utapkati dobro. Staviti uzduž karamelisane banane, pa drugu polovinu testa. Isto dobro utapkati. Staviti to u zamrzivac oko 20 minuta da se stegne, da bi ste lakše izvadili iz kalupa. Stavite na plato. Napravite glazuru od cokolade i margarina sa malo vode. Prelijte preko cele torte. Stavite u frižider 3 sata da se stegne.

Savet

Idealna torta za sva vaša posna slavlja i roendane i slave. Po ukusu možete dodati suvog voa.