

## *Torta sa plazmom i krem bananicama*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300 g** plazma keksa

#### **Fil:**

- **1** l mlijeka
- **3** pudinga od vanile
- **6 kašika** šećera
- **250 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **4 kašike** brašna

#### **Dekoracija:**

- **500 g** slatke pavlake

#### **I još:**

- **250 g** krem bananica

### **Priprema**

Mlijeko i šećer staviti da provre. Brašno i puding razmutiti sa malo mlijeka, pa kad mlijeko provre dodati umućeni puding i uz stalno miješanje, kuvati dok se ne zgusne. Ohladiti. Posebno umutiti margarin i šećer u prahu pa sjediniti sa ohlaenim pudingom. Masu podijeliti na dva dijela pa u jedan dodati istopljenu čokoladu. Filovati tortu. Na tacnu staviti plazma keks koji prethodno umacemo u mlijeko. Zatim ide žuti fil, krem bananice, fil sa čokoladom i na kraju slatka pavlaka ili šlag.

## **Savet**