Galeta torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za galete:

- **3**jajeta
- **2 dl** mleka
- **2 caše od 2 dl**šecera
- **2 dl**ulja
- **1**prašak za pecivo
- **2**vanilin šecera
- **0,5 caše**vode
- **5 cašа**brašna

Za fil:

- **300 g**šlaga
- **5 dl**mleka
- **10**krem banana
- **200 g**mlevenog plazma keksa
- **8**banana
- **100 g**cokolade

Dekoracija:

- **2 dl** mleka
- cokoladne mrvice
- toping od cokolade

Priprema

Umuititi sve sastojke za galete i peci u kalupu. Kada su gotove umakati ih u mleko i reati na tacnu.

Umutiti šlag sa mlekom pa dodati mlevenu plazmu seckane krem banane, seckanu cokoladu. Preko galeta naneti polovinu ovog fila. Na fil reati seckane banane i opet staviti fil. Ukrasiti cokoladnim mrvicama i topingom.

Savet