

Brza torta sa bananama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**keksa
- **200 g**piškota
- **1 kg**banana
- **3 kesice**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1,6 l**mleka
- **125 g**margarina
- **100 g**bele cokolade za kuvanje
- **200 ml**Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **1 cašak**isele pavlake
- **100 g**bele šlag kreme
- **6 kašika**šecera

Priprema

Odvojiti 1,1 l mleka i u njemu skuvati puding sa šecerom. Kad se puding ohladi, dodati umucen margarin i otopljenu belu cokoladu i sjediniti. Posebno umutiti Moja Kravica Kuhinjica slatkou pavlaku i dodati kiselu pavlaku.

Odvojiti 300 ml mleka i malo zagrejati, za umakanje keksa i piškota. Banane iseci na kolutove. Fil sa pudingom podeliti na 3 dela, a fil sa pavlakom na 2 dela. Reati: keks - 1/3 fila sa pudingom - banane - 1/2 fila sa pavlakom, piškote - 1/3 fila sa pudingom, banane, 1/2 fila sa pavlakom - 1/3 fila sa pudingom.

Šlag kremu umutiti sa preostalih 200 ml mleka i premazati tortu. Ukrasiti po želji. Staviti u frižider da se stegne.

Savet

Prava osvežavajua poslastica za predstojee letnje dane. :)