

Bananko torta



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mlevenog keksa
- **500 ml** gaziranog soka od pomarandže
- **3 kesice** pudinga od čokolade
- **2 kašike** kristal šećera
- **700 ml** mleka
- **250 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **4** banane
- **150 g** krem šlaga

Priprema

Zamesite keks sa sokom da dobijete čvrstu glatku smesu. Tu smesu istresti na poslužavnik i staviti u frižider da se stegne.

U međuvremenu skuvati pudung na tihoj vatri sa 2 kašike šećera 2-3 minuta, skloniti sa vatre i pustiti da se ohladi, pudung povremeno promešati.

Posebno umutiti margarin i šećer u prahu i dodati ohlaenom pudingu. Izvaditi keks iz frižidera naneti pola fila pa poreati banane isećene na kolutove i dodati ostatak fila. Tortu po želji ukrasiti šlagom.

Savet

Izmutiti šlag sa kiselom vodom.