

## ***Nepecena banana torta***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300** gmlevenog keksa
- **250** goraha (pola seckanih,pola mlevenih)
- **2** dlsoke od narandže
- **250** gmaslaca
- **200** gšecera u prahu

#### **Fil:**

- **2** pudinga od vanile
- **3** kašikebrašna
- **10** kašikašecera
- **1** l mleka
- **250** gmaslaca

#### **Još:**

- **1** kutijabebi piškota
- **4** banane
- šlagza ukrašavanje

### **Priprema**

Penasto umutiti maslac sa šećerom u prahu, pa ga sjediniti sa ostalim sastojcima za koru. Puding, brašno i šećer razmutiti sa malo mleka, pa zakuvati u ostatku mleka. Kada se ohladi, sjediniti sa umucenim maslacom. Obe smese staviti u frižider na pola sata. Zatim smesu za koru podeliti na dva dela. Prvi deo rastanjiti na tacni, najbolje bi bilo u obrucu za torte, a drugi deo na foliji, koja se iseće na velicinu obruca, da bi se kasnije lakše prenela na tortu.

Filovati: kora, fil, piškote umocene u sok, fil, banane secene na deblje kolutove i poprskane limunovim sokom, fil, pa prekriti sa korom koja je na foliji, a foliju odstraniti. Ostaviti u frižider da se dobro stegne, pa ukrasiti sa šlagom.

## Savet