

Nepecena banana torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Kora:

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

Fil:

- **2** pudinga od vanile
- **3 kašike** brašna
- **10 kašika** šecera
- **1** mleka
- **250** gmaslaca

Još:

- **1** kutijabebi piškota
- **4** banane
- **šlag** za 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 umućenim 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 obruca za torte, a drugi deo na foliji, koja se isece 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