

## **oko-banana torta**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 pakovanja (600 g)rolata od cokolade**
- **2 kesicepudinga od vanile**
- **5+5 kašika šecera**
- **600 ml mleka**
- **150 g margarina**
- **500 g banana**

### **Priprema**

Rolate iseci na parcad. Dublju posudu obložiti providnom folijom, pa rolate reati po dnu i stranicama posude, (ostaviti nekoliko rolata za preko). Puding skuvati sa 5 kašika šecera u mleku i kad se potpuno ohladi, postepeno ga dodavati margarinu umucenom sa 5 kašika šecera i mutiti, dok se lepo ne sjedini. Banane iseci na kolutove. Na dno staviti malo fila, pa red banana, i tako naizmenično 3 puta, dok se ne utroše i fil i banane. Odozgo staviti preostale rolate. Staviti u frižider da prenoci, pa sutradan staviti preko torte tanjur za serviranje/poslužavnik, i prevrnuti naopako.

### **Savet**

Tortu možete premazati umuenim šlagom ako želite, meni je lepa i ovako kad se vide rolati. Šupljine izmeu rolate popunite parima rolata.