

# Torta Uspomena



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za podlogu:

- **60 komada** piškota
- **500 ml** kafa
- **po potrebi** mleko

### Za fil:

- **3** banane
- **po potrebi (oko 300 g)** mleveni orah ili drobljeni kikiriki
- **po potrebi (oko 300 g)** mleveni keks

### Za ukrašavanje:

- **2 kesice** šlaga
- **1** cokolada

## Priprema

Piškote umakati u kuvanu, ohlaenu i proceenu kafu, a potom ih reati uspravno (kao u ukrštenim recima :D). Tako reamo polovinu tj. 15 komada.

U zasebnoj ciniji umešati seckane banane prvo, potom dodati 2/3 pripremljenog šlaga, zatim seckano jezgrasto voće po želji i na kraju mleveni keks. Sve to umesiti da se dobije žitka masa.

Premazati smesom poreanih prvih 15 piškota.

Reati drugi red piškota (ponavljamo postupak).

Premazujemo i drugi red piškota (ponavljanje postupka).

Kada se sve to malo stegne, premažemo šlagom. Da ne bi bilo gnjecavo trebalo bi da odstoji u frizu 20.tak minuta. Ukrasiti po želji npr. rendanom cokoladom i pre i posle šlaga ili samo nakon nanošenja šlaga.

## **Savet**

Torta se služi hladna, poput sladoleda, lagana je i nije od onih od kojih jedete šećer umesto deserta ;), Prijatno!