# *Crno-beli tunel*




težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **2 pakovanja**piškota (duple piškote)
- **1 kesica**šlag kreme

**Za fil:**

- **5 dl**mleka
- **5 kašika**gustina
- **150 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **150 g**margarina ili putera
- **1** manji limun (sok i rendana korica)
- **100 g**cokolade
- **4**krem bananice
- **2 kašike**kakaoa

## Priprema

Mleko 4 dl, staviti da uzavri, a u drugoj posudi sastaviti 1 dl mleka, gustin, šecer, vanilin šecer-sastaviti, pa u mlazu sipati u provrelo mleko. Treba da bude gusto kao puding. Ohladiti pa sastaviti sa umucenim margarinom ili puterom i dodati izrendani limun. Dobijenu masu podeliti na dva dela, pa u jedan deo dodati 100 g istopljene cokolade ili 2 kašike kakaoa. Filovati: Poreati piškote (koje smo kvasili u soku) u rebrasti pleh, pa staviti prvo crnu kremu (pola), pa belu kremu (isto pola) i po njoj poreati 4 krem bananice. Zatim opet bela krema, pa crna krema. Odozgo poreati piškote. Napravljeni tunel ostaviti u frižideru 2-3 sata, pa ga izruciti na tacnu-dekorisati umucenim šlagom.

## Savet

Ja sam koristila piškote crno bele, a možete da koristite i obine....torta e biti istog ukusa...