

Posna torta Ljiljana



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** posnog keksa
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **900 ml** vode
- **250 g** slaga
- **50 g** bele cokolade
- **50 g** Menaž cokolade
- **80 g** margarina
- **50 g** mlevenih oraha
- **malonegaziranog soka** (za umakanje keksa)
- **9 kašika** šecera

Za glazuru:

- **80 g** Menaž cokolade
- **20 g** margarina
- **2 kašike** vode

I još:

- **3 vece** banane
- **2 šake** oraha

Priprema

U odgovarajuoj posudi skuvati puding u 700 ml vode sa 9 kašika šecera. Zatim dodati margarin i dobro pomešati. Vruc puding podeliti na dva dela. U jedan dodati belu cokoladu, a u drugi crnu. Mešati puding dok se cokolada ne otopi, a potom staviti da se ohladi. Za to vreme umutiti šlag sa 200 ml vode. Umucen šlag podeliti na tri dela. Jedan deo šлага staviti u puding sa belom cokladom, drugi u deo sa crnom. Treci deo ostaviti za filovanje torte. Keks potapati u sok po izboru, a zatim ga reati na tacnu za posluživanje. Crnu cokoladu otopiti sa dve kašike vode, pa kada se prohladi dodati parce margarina i mešati dok se margarin ne otopi. Ostaviti dve kašike cokolade za ukrašavanje. Preliti keks rastopljenom cokoladom i premazati beli fil. Poreati polovicu banana isecenih na kolutice, posuti šakom oraha, a zatim naneti braon fil. Poreati preostale banane, posuti šakom oraha, pa tortu ukrasiti. Ovu tortu sam sama osmisnila koristeci dugogodišnje iskustvo u spremaju poslastica.

Savet