

Bananolina



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **200 g** napolitanki sa lešnikom
- **200 g** cokoladnog sendvic keksa
- **150 g** putera (margarina)

Krema:

- **1 kesica** pudinga od vanile
- **4 kašike** šećera
- **500 ml** mleka
- **1** želatin
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** kremfiksa
- **250 g** bebi piškota
- **1 kašica** arome vanile
- **2** vece banane
- **1 dl** mleka
- **maloruma**

Dekoracija:

- **300 ml** slatke pavlake
- **150 g** čokolade
- **1 kašičica** ulja

Priprema

Želatin pomešajte sa 5 kašika hladne vode i ostavite da nabubri. Od potrebne količine mleka oduzmite 1 dl i umešajte puding, a ostatak mleka stavite sa šećerom u šerpicu na šporet da prokuva, a onda sklonite sa vatre, umešajte puding i dobro pomešajte. Vratite na vatru i mešajte sa žicom dok se ne zgusne, a onda dodajte 1 kašičicu arome vanile i želatin, pomešajte, poklopite i ostavite da se ohladi.

Napolitanke i sendvic keks sameljite na mašini za mlevenje, dodajte omekšali puter i dobro sve sjedinite. Formirajte na ploči i oko nje namestite kalup torte (R-28cm). vrsto istucite slatku pavlaku sa kremfiksom. Banane izgnjecite u pire pa ih umutite sa ohladjenim pudingom. Masu lagano dodavajte u umućenu slatku pavlaku, svo vreme muteci na srednjoj brzini. Da se sve lepo sjedini, ne predugo... Oko 5 minuta.

Kremu podelite na 3 dela. Na podlogu premazite 1 deo kreme, piškote kratko umocite u mešavinu mleka i ruma, pa poslažite na kremu (ne morate gusto reati, jednu do druge, nego naizmenicno), premažite drugi sloj kreme, pa opet piškote i završite sa kremom.

Tortu ostavite u frižider da se stegne i ohladi najmanje 4 sata. Nakon toga izvadite tortu iz kalupa i ukasite je po želji. Moj predlog: 300 ml slatke pavlake. Ogradica od čokolade: Istopite čokoladu na pari sa uljem. Isecite pek papir kolika je torta, obim i visina. čokoladu sipajte u kesu za zamrzivac, malu rupicu probušite na kraju i crtajte oblike po papiru, ostavite da se stegne toliko da možete obmotati papir oko torte, a da čokolada ne curi. Ostavite u frižider da se stegne oko pola sata i polako skinite papir.

Savet

Torta može da se pravi i u manjem kalupu, promera 24cm ili 26cm. Podlogu možete praviti i sa drugim keksom, plazma, petit, oreo :) Mada je meni ovako mnoogo lepo. U kremu možete umesto banana dodati ukus nekog drugog voća, koje god želite, a može i bez njega. Kombinujte, pravite po ukusu. Ja sam je napravila ovako i ja je lino ne bih menjala-odlina je!