Krem torta (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**mlevenog keksa
- **50 g**margarina
- **po potrebi** gaziranog soka

Za fil:

- **6 dl**mleka
- **7 kašika**šecera
- **2 kesice**pudinga sa ukusom banane
- **200 g**margarina
- **1**banana
- **200 g**šlaga

Za dekoraciju:

- **100 g**šlaga
- **100 g**cipiripi cokolade

Priprema

Pomešati keks i otopljeni margarin. Dodati sok, dobro sjediniti pa u odgovarajuci kalup formirati koru.

Puding pomešati sa malo mleka, a ostatak pomešati sa šecerom i staviti da se kuva. Kad prokljuca, dodati puding i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin pa sjedinit sa ohlaenim filom. Fil rasporediti preko kore. Umutiti šlag, dodati iseckanu bananu i rasporediti preko fila. Premazati šlagom i posuti rendanom cokoladom. Pre služenja dobro rashladiti.

Savet