

Brza plazma torta sa bananama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mlijeka
- **3** kesice pudinga od banane
- **12 kašika** šecera
- **200 g** margarina
- **300 g** plazma keksa
- **1** kesica šlag kreme od čokolade
- **4** banane

Priprema

Od 1 l mlijeka odvojite 2 dl i tu istresti 3 kesice pudinga. Ostalo mlijeko staviti sa 12 kašika šecera da prokuva pa zatim napraviti puding. U vruć puding dodati 200 g margarina isjeckanog na kockice i mješati varjačom da se sjedini.

Dok se puding malo ohladi ali ne skroz. Izlomiti plazma keks na pola. Ohlađen puding dodati u izlomljen plazma keks. Dobro smesu sjediniti varjačom.

Isjeckati banane na kolutice. Zatim pola smjese od pudinga i plazme, izručiti u kalup. Poreći isjeckane banane.

Zatim drugu polovinu smjese staviti preko banana. Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Izvaditi iz frižidera i premazati tortu sa šlag kremom od čokolade.

Zatim ponovo vratiti u frižider na jedno 30-tak minuta i uživati u prelijepom ukusu banane i plazma keksa :)))

Savet

Brza torta bez peenja. Jako lagana i ukusna uživajteee :)))