

Bokijeva torta



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **oko 1 kg** petit keks
- mleko

Za fil:

- **400 g** krem bananica
- **400 g** jafa keksa
- **150 g** margarina
- **150+300 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile

Za dekoraciju:

- **500 ml** slatke pavlake
- šarene mrvice za ukras

Priprema

Iseckati bananice i jafu na sitne komade. Za to vreme, staviti 150 g margarina da se istopi u 150 ml mleka na laganoj vatri. Kada mleko prokuva, preliti preko jafe i bananica. Brzo izmešati.

U 300 ml mleka skuvati dva pudinga od vanile (može i cokolada ili lešnik, ali je meni lepše od vanile). Dodati u

fil od jafe i bananica. Promešati i ostaviti da se ohladi. P.S. Ne dodajte šećer ni pudingu, ni filu, jer su bananice i jafa veoma slatki, a puding će ih razblažiti i to će taman biti dovoljno slatko. :)

Kada se fil prohladio, počnite sa ređanjem keksa namočenog u toplo mleko (može i plazma ili kombinacija). Jedan red keksa (meni je u kalup 30/26 cm stalo 20 keksica), potom fil, keks, fil, keks i fil. Ako vam ostane još fila, slobodno može stati još jedan red keksa i fila odozgo.

Ostavite tortu da se malo stegne u frižideru. Za to vreme, umutite slatku pavlaku. Premažite je preko torte i pospite šarenim mrvicama. Prijatno! :)

Savet

Dobro namožite svaki keks u mleko. Mora da bude toplo, inače će torta biti suva i neće biti lepa i sočna.