

## **Torta sa bananama**



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300** gmlevene plazme
- **125** gmargarina
- **1 dl** mleka

#### **Fil:**

- **1/2** l mleka
- **2** pudinga od vanile
- **8** kašikašecera
- **125** gmargarina

#### **Još:**

- **100** g šлага
- **2** rebracokolade
- **1** kašikaulja
- **2** kesicecokoladnih bombonica
- **1** kinder jaje

### **Priprema**

Margarin sobne temperature umutiti te dodsti plazmu i mlako mleko dobro sjediniti. Uzeti okrugli kalup i oblikovati koru od mase.

U 100 ml mleka umutiti puding i šefer, ostatak mleka staviti da provri te ukuvati puding. U ohlaen puding dodati margarin sobne temperature i dobro umutiti mikserom.

Preko podloge od plazme staviti pola fila te poreati banane koje presecemo napola uzdužno pa ostatak fila staviti odozgo. Šlag umutiti sa vodom i premazati tortu.

okoladu sa uljem rastopiti i preliti rub torte i nos malo prosarati tortu odozgo. Staviti kinder jaje koje rastvorimo napuniti ih bombonicama.

## **Savet**

Brza torta.