Bananko torta



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 ml**mlijeka
- **2**pudinga od vanilije
- **150 g + 8 komada**petit keksa
- **4 kašike**šecera
- **125 g**margarina
- **2 kašike**prah šecera
- **7**krem bananica

Preliv:

- **100 g**cokolade za kuhanje
- **2 kašike**ulja

Priprema

Staviti 500 ml mlijeka i 4 kašike šecera da kuva. Umutiti puding i 100 ml mlijeka, pa kad mlijeko prokuva dodati umucen puding. Miješati dok se smjesa ne zgusne. Ostaviti da se ohladi, pa u ohlaenu kremu dodati margarin i prah šecer. Dobro izmiksati. U kremu dodati izlomljeni petit keks.

Dobro izmješati, pa dodati i sitno sjeckane krem bananice.

Sve dobro sjediniti, pa sipati u kalup obložen folijom. Preko staviti petit keks.

Ostaviti u frižider, bar sat vremena, da se ohladi i stegne. Zatim izruciti na tacnu.

Po ukusu tortu dekorisati umucenim šlagom ili svaki komad posuti otopljenom cokoladom.

Savet