

## *Nepecena torta od banana*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g banana
- 250 g šecera u prahu
- 200 g oraha
- 125 g butera
- 100 g keksa
- 100 g žele-bombona
- 9 kašika šecera u prahu
- 4 jajeta
- 4 štangle cokolade
- 3 kašike ruma
- jedan limun

### **Priprema**

Od 250 g šecera u prahu, jednog jajeta, 200 g mlevenih oraha, 100 g mlevenog keksa, soka od jednog limuna, 3 kašike ruma i 4 štangle rastopljene cokolade zamesiti testo. Ovo testo podeliti na dva dela, pa oblikovati po želji u vidu kruga, pravougaonika ili kvadrata. Prvi deo staviti na tanjir, pa preko njega režati na kolut isecene banane, a šupljine izmeđ u njih popuniti nadevom.

Nadev: 125 g butera penasto umutiti sa 3 kašike šecera u prahu i dodati 100 g secenih žele-bombona.

Drugom polovinom testa prekriti tortu, pa je premazati snegom od 3 belanceta i 6 kašika šecera.