

Ljiljina torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**keksa
- 2pudinga od cokolade
- **150 g**margarina
- **6 kašika**šecera
- 2zrele banane
- **100 g**šlaga u prahu
- **6 dl**mleka

Ostalo:

- **200 g**šlaga
- mleko
- **100 g**cokolade

Priprema

Skuvati puding od čokolade u 6 dl zašecerenog mleka. U prohlášeno umutiti margarin. Isgnjeciti 2 vece banane i dodati 100 g šlaga u prahu. Mutiti mikserom oko 2-3 minuta dok se ne dobije krem od banana. Na tacnu reati red keksa (4x4) potopljenog u mlako mleko, 1/2 fila od čokolade, red keksa, fil od banane, keks, preostali fil od čokolade, keks. Ostavite 2 kašike fila da premažete keks na vrhu. Otopite čokoladu sa 2 kašike ulja i razlijte po površini torte. Dekorišite šlagom po želji.

Savet