

Bakina rožendanska torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l mleka
- **10 kašika** šecera
- **1 kutija** piškota
- **250 g** margarina
- **6 kašika** gustina
- **2 kesice** šlaga
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **600 g** banana
- **400 ml** soka od narandže
- **125 g** šecera
- **125 g** margarina

Priprema

Rastopiti puding u malo mleka.

Dodati ga u preostalo mlako mleko. Dodati margarin i gustin sjediniti fil.

Izgnjeciti margarin viljuškom i pomešati ga sa 125 g šecera.

Margarin i šecer dodati u plazma keks i dolivati po malo soka od narandže da se dobije kompaktna smesa. I to je prvi red torte.

Smesu razvuci po tacni. Preko nje staviti deo fila sa pudingom.

Preko fila red piškota umocenih prethodno u sok od narandže.

Zatim banane isecene uzdužno.

Zatim opet red piškota i opet fil.

Tortu nafilovati šlagom. Ostaviti da se ohladi. Prijatno.

Savet

Moja rođendanska torta za jubilarni 56 rođendan. Živeli !!!