

## **Pecina torta (posna torta)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **5**banana
- **250** gmargarina
- **600** gmleveni keks posni
- **200** gcokolada posna za kuvanje
- **50** gmargarina
- **150** gbadema
- **2** dlsoka bistrog od jabuke
- **1** kesicavanilin šecera
- **300** gšecera u prahu
- **4** kašikežutog šecera

### **Priprema**

U blenderu izmiksati tri banane. Umutiti penasto margarin sa šecerom u prahu. U dublji sud staviti keks, dodati izmiksane banane, dodati umuceni margarin i cašu soka. Sve dobro sjediniti. U tiganju karamelisati cele dve banane sa žutim šcerom i vanilin šcerom. Na kraju dodati i 150 gr badema iseckanog na tanke listice. Uyeti kalup za srneca lea ili neki drugi koji želite i obložite ga providnom samolepljivom folijom. Sipati pola testa i onako utapkati dobro. Staviti uzduž karamelisane banane, pa drugu polovinu testa. Isto dobro utapkati. Staviti to u zamrzivac oko 20 minuta da se stegne, da bi ste lakše izvadili iz kalupa. Stavite na plato. Napravite glazuru od cokolade i margarina sa malo vode. Prelijte preko cele torte. Stavite u frižider 3 sata da se stegne.

### **Savet**

Idealna torta za sva vaša posna slavlja i roendane i slave. Po ukusu možete dodati suvog voa.