

Torta sa plazmom i krem bananicama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** plazma keksa

Fil:

- **1** l mlijeka
- **3** pudinga od vanile
- **6 kašika** šećera
- **250 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **4 kašike** brašna

Dekoracija:

- **500 g** slatke pavlake

I još:

- **250 g** krem bananica

Priprema

Mlijeko i šećer staviti da provre. Brašno i puding razmutiti sa malo mlijeka, pa kad mlijeko provre dodati umućeni puding i uz stalno miješanje, kuvati dok se ne zgusne. Ohladiti. Posebno umutiti margarin i šećer u prahu pa sjediniti sa ohlaženim pudingom. Masu podijeliti na dva dijela pa u jedan dodati istopljenu čokoladu. Filovati tortu. Na tacnu staviti plazma keks koji prethodno umacemo u mlijeko. Zatim ide žuti fil, krem bananice, fil sa čokoladom i na kraju slatka pavlaka ili šlag.

Savet