

Sandrina posna mladenacka torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kesice** pudinga od vanile
- **1 l** vode
- **8 kašika** šecera
- **250 g** posnog margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **500- 700 g** posnog mlevenog keksa
- **200- 300 g** kokosovog brašna
- **4** banane
- **3 kesice** posnog šlaga
- **100- 150 g** čokolade

Priprema

Skuvati puding u litri vode (u kojoj smo dodali 8 kašika šecera) na uobicajen nacin i ostaviti da se ohladi. U meuvremenu, umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa postepeno, kašiku po kašiku, dodavati ohlaeni puding, sve vreme muteci. da se to umuti, dodavati postepeno mleveni keks i kokosovo brašno naizmenicno. Banane tanko naseckati.

Reati red smese sa keksom, banane, opet smesa sa keksom, red banana i prekriti preostalom smesom od keksa. Celu tortu premazati posnim šlagom i dekorisati po želji.

Savet

Ukoliko želite ovakva okoladna srca, tpi 150 g okolad s 1 ulj i 4- 5 ši š u prahu. I prohlaenu (li, još uvek tenu okoladu) staviti na pek papir premazan uljem i saekati da se lepo stegne. da je okolada u vrstom obliku, pažljivo odstraniti papir i modlom u obliku srca vaditi okoladne oblike. Pritom treba biti veoma pažljiv, kako bi srca ostala cela.