

## ***Brza torta sa bananama***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** keksa
- **200 g** piškota
- **1 kg** banana
- **3 kesice** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **1,6 l** mleka
- **125 g** margarina
- **100 g** bele cokolade za kuvanje
- **200 ml** Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku i dodati kiselu pavlaku.
- **1** kašakisele pavlake
- **100 g** bele šlag kreme
- **6 kašika** šecera

### **Priprema**

Odvojiti 1,1 l mleka i u njemu skuvati puding sa šecerom. Kad se puding ohladi, dodati umucen margarin i otopljenu belu cokoladu i sjediniti. Posebno umutiti Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku i dodati kiselu pavlaku.

Odvojiti 300 ml mleka i malo zagrejati, za umakanje keksa i piškota. Banane iseci na kolutove. Fil sa pudingom podeliti na 3 dela, a fil sa pavlakom na 2 dela. Re?ati: keks - 1/3 fila sa pudingom - banane - 1/2 fila sa pavlakom, piškote - 1/3 fila sa pudingom, banane, 1/2 fila sa pavlakom - 1/3 fila sa pudingom.

Šlag kremu umutiti sa preostalih 200 ml mleka i premazati tortu. Ukrasiti po želji. Staviti u frižider da se stegne.

## **Savet**

Prava osvežavajuća poslastica za predstojeće letnje dane. :)