Bananamen torta

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**margarina sa aromom sl pavlake
- **3**pudinga od vanile
- **300 g**mlevene plazme
- **400 g**piškota
- **350 ml**koka kole/pomorandze
- **750 ml**mleka
- **6 kašika**kristal šecera za kuvanje pudinga
- **400 g**prah šecera
- **2**velike banane
- **20**coko bananica
- **3**kesice šlaga (priprema sa mlekom)
- **250-300 ml**mleka za šlag
- **300 ml**mleka za natapanje piškota
- **1**vanila

Priprema

Najpre napraviti žuti krem: Skuvati 3 pudinga sa jednim vanilinim secerom i ostaviti da se ohladi. Sa strane umutiti margarin sa 200 g šecera u prahu i sjediniti sa ohladjenim pudingom. Staviti da se hladi.

U jedan plastican sud iruciti mleveni keks i natopiti ga sa 350 ml soka pa mu dodati umucen margarin sa 200 g prah šecera i sve sjediniti. Osaviti fil na sobnoj temperaturi (dovoljno je cvrst).

Piškote umakati u toplo mleko i poredjati na pravougaonu tacnu od zvona za torte, preko piškota premazati citav

fil sa plazma keksom. Preko fila od keksa poredjati cokoladne bananice neizmenicno i premazati sa polvinom žutog fila.

Preko žutog fila ponovo porejati piškote potopljene u mleko i premazati ostatkom žutog fila. Po površini naredjati kolutove svežih banana i dekorisati šlagom.

Savet