

Sinišina torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **125 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **2** belanceta
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **1 dl** soka od narandže

Fil:

- **1 l** mleka
- **4** pudinga od vanile
- **8 kašika** šećera
- **2** žumanceta

I još:

- **3** rebra čokolade
- **300 g** piškota
- **1 kg** banana
- **100 g** šlaga
- **250 g** margarina

Priprema

Kora: umutiti razmekšan margarin sa prah šećerom, u to dodati žumanca, pa dodati i ostale sastojke, to sve sjediniti, najbolje rukom.

Fila: skuvati puding, sa dodatkom 2 žumanca, i ostaviti da se skroz ohladi. Kada se ohladi skroz, umutiti margarin, pa u njega dodati ohlaen puding, zatim prepoloviti žuti fil na dva dela, pa u jedan dodati 3 rebra rastopljene čokolade. Redjanje: Kora - žuti fil - piškote (umocene u mleko i malo ruma) - 1/3 braon fila - banane - 2/3 braon fila - šlag.

Savet