

Torta San Snova



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil I:

- **300 g** mlevene plazme
- **250 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu

Za fil II:

- **3** kesice pudinga od vanile
- **12 kašika** šecera
- **1 l** mleka
- **250 g** margarina

I još:

- **2 kutije** jafa keksa
- **16** krem bananica
- **1 kg** banana
- **2 dl** soka od narandže
- **200 g** šlag krema

Priprema

Fil I: Umutiti margarin i šecer u prahu, pa dodati mlevenu plazmu.

Fil II: Puding skuvati sa šećerom i mlekom. Kada se ohladi, dodati margarin i sve lepo izmiksati.

U odgovarajući kalup poreati jafa keks, natopljen sokom.

Preko jafe staviti fil I.

Poreati bananice secene na pola.

Zatim fil II, pa banane secene na pola. Šlag umutiti prema uputstvu i premazati tortu.

Savet