

oko-banana torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja (600 g)**rolata od cokolade
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **5+5 kašika**šecera
- **600 ml**mleka
- **150 g**margarina
- **500 g**banana

Priprema

Rolate iseci na parcad. Dublju posudu obložiti providnom folijom, pa rolate reati po dnu i stranicama posude, (ostaviti nekoliko rolata za preko). Puding skuvati sa 5 kašika šecera u mleku i kad se potpuno ohladi, postepeno ga dodavati margarinu umucenom sa 5 kašika šecera i mutiti, dok se lepo ne sjedini. Banane iseci na kolutove. Na dno staviti malo fila, pa red banana, i tako naizmenicno 3 puta, dok se ne utroše i fil i banane. Odozgo staviti preostale rolate. Staviti u frižider da prenoci, pa sutradan staviti preko torte tanjir za serviranje/poslužavnik, i prevrnuti naopako.

Savet

Tortu možete premazati umuenim šlagom ako želite, meni je lepa i ovako kad se vide rolati. Šupljine izmeu rolata popunite pariima rolata.