

## ***Ekspres torta***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g** plazma keksa
- **100 g** mlečne čokolade
- **10** krem bananica
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **500 ml** mleka
- **6 kašika** šećera
- **125 g** margarina
- **1 kesica** šlaga

## **Priprema**

Plazma keks izlomiti što sitnije, pa zatim dodati sitno iseckane krem bananice.

Potom skuvati puding sa šećerom u mleku i dok je puding još uvek vruć dodati mu margarin i izlomljenu na kockice čokoladu.

Mešati kašikom neprestano dok se sve ne otopi.

Zatim dodati krem bananice i plazma keks. Sve dobro izmešati i sipati u okrugli kalup, i ravnomerno rasporediti smesom. Ostaviti 2 sata da se stegne, pa tortu premazati umućenim šlagom.

**Savet**