

Crno-beli tunel



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **pakovanj**apiškota (duple piškote)
- 1 **kesica**šlag kreme

Za fil:

- 5 **dl**mleka
- 5 **kašik**agustina
- 150 **g**šecera
- 2 **kesice**vanilin šecera
- 150 **g**margarina ili putera
- 1 manji limun (sok i rendana korica)
- 100 **g**cokolade
- 4**krem** bananice
- 2 **kašike**kakaoa

Priprema

Mleko 4 dl, staviti da uzavri, a u drugoj posudi sastaviti 1 dl mleka, gustin, šecer, vanilin šecer-sastaviti, pa u mlazu sipati u provrelo mleko. Treba da bude gusto kao puding. Ohladiti pa sastaviti sa umucenim margarinom ili puterom i dodati izrendani limun. Dobijenu masu podeliti na dva dela, pa u jedan deo dodati 100 g istopljene čokolade ili 2 kašike kakaoa. Filovati: Poreati piškote (koje smo kvasili u soku) u rebrasti pleh, pa staviti prvo crnu kremu (pola), pa belu kremu (isto pola) i po njoj poreati 4 krem bananice. Zatim opet bela krema, pa crna krema. Odozgo poreati piškote. Napravljeni tunel ostaviti u frižideru 2-3 sata, pa ga izručiti na tacnu-dekorisati umucenim šlagom.

Savet

Ja sam koristila piškote crno bele, a možete da koristite i obine....torta e biti istog ukusa...