

Dvobojna krem torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** petit ber keksa
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **2 kesice** pudinga od jagode
- **10 kašika** šecera
- 2 banane
- **1,5 l** mleka
- **1 dl** vode

Priprema

Pomešate litar mleka sa 1 dl vode, pa podelite na dva dela, dodate po 5 kašika šecera i skuvajte pudinge. Od 500 ml koje vam je ostalo odvojite 2 x po 1 dl i u tome razmutite pudinge. Ostaje vam 3 dl za natapanje keksa. Kada se pudinzi prohlade dodate im po pola margarina i umutite mikserom. Keks (oko 300 g) izmrvite rukom, stavite na tacnu, pa prelijete sa malo mleka. Preko toga puding vanila, pa 1 seckana banana na kolutove, pa opet drobljeni keks (oko 200 g), puding jagoda, pa opet banana. Možete ukasiti šlagom, ja sam samo posula sa keksom.

Savet

Torta je odlična kada imate mali budžet na raspolaganju. Ja je uglavnom pravim leti, jer je lagana i kremasta, a najbolja je kad se dobro rashladi..