Brza torta od banana (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 vece**banane
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **1 l**mleka
- **1** margarin za kuvanje
- **200 g**keksa (ja sam stavila petit beure)
- **200 g**kokosa
- **1 kesica**šlag kreme
- **200 ml**mleka
- **250 g**šecera u prahu

Priprema

Stavimo litar mleka da se kuva. Dok se kuva u ciniju stavimo pudinge sa 4 kašike šecera i mleka i promutimo žicom. Kad mleko pocne da se podiže usuti pudinge i neprestano mešati dok ne zgusne puding, ali ne previše jedan minuta samo.

Ostaviti gotov puding da se hladi. Za to vreme umutimo mikserom margarin i šecer u prahu. Promešamo sa ohladjenim pudingom može i da bude topao ali ne vruc.

U tu smesu isecemo banane na kolutove, dodamo kokos, slomimo keks na male komade i sve rukama promešamo ali ne mrvimo. Stavimo na tanjir za tortu i oblikujemo.

Šlag napraviti po uputstvu sa kesice meni je trebalo još 185 ml mleka koje nisam stavila u sastojcima. Šlagom

ukrasiti tortu.

Savet

Ovu tortu pravim dugo. Klinci je obožavaju jer nije preslatka. Možete staviti i puding od banane ili jagode šta ko voli, a možete dodati i žele bombone i suvo grože.