

Posna torta Ljiljana



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**posnog keksa
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **900 ml**vode
- **250 g**šlaga
- **50 g**bele cokolade
- **50 g****Menaž cokolade**
- **80 g** margarina
- **50 g**mlevenih oraha
- **malone**gaziranog soka (za umakanje keksa)
- **9 kašika**šecera

Za glazuru:

- **80 g****Menaž cokolade**
- **20 g**margarina
- **2 kašike**vode

I još:

- **3** vece banane
- **2 šake**oraha

Priprema

U odgovarajućoj posudi skuvati puding u 700 ml vode sa 9 kašika šećera. Zatim dodati margarin i dobro promešati. Vruc puding podeliti na dva dela. U jedan dodati belu čokoladu, a u drugi crnu. Mešati puding dok se čokolada ne otopi, a potom staviti da se ohladi. Za to vreme umutiti šlag sa 200 ml vode. Umucen šlag podeliti na tri dela. Jedan deo šlaga staviti u puding sa belom čokoladom, drugi u deo sa crnom. Treci deo ostaviti za filovanje torte. Keks potapati u sok po izboru, a zatim ga reati na tacnu za posluživanje. Crnu čokoladu otopiti sa dve kašike vode, pa kada se prohladi dodati parce margarina i mešati dok se margarin ne otopi. Ostaviti dve kašike čokolade za ukrašavanje. Preliti keks rastopljenom čokoladom i premazati belim filom. Poreati polovinu banana isecenih na kolutice, posuti šakom oraha, a zatim naneti braon fil. Poreati preostale banane, posuti šakom oraha, pa tortu ukrasiti. Ovu tortu sam sama osmislila koristeći dugogodišnje iskustvo u spremanju poslastica.

Savet