

Svaštara (Posna torta)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil I:

- **300 g** mlevenog keksa
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **150 g** žele bombona
- sok od pomorandže

Fil II:

- **3 kesice** pudinga od vanile
- **50 g** šecera u prahu
- **150 g** kokosa
- **1** banana
- **10 komada** izlomljenog keksa
- **250 g** margarina
- **150 g** šecera

Ostalo:

- **30 komada (230 g)**keksa (celog)
- **10**krem bananica
- **4**banane
- **1 l** soka od pomorandže
- **100 g**šlaga
- **1 dl**kisele vode

Priprema

Natopite komade keksa u soku od pomorandže i reajte na tacnu. Krem bananice sitno iseckajte i poreajte ih preko keksa.

Mleveni keks natopite sokom od pomorandže. Umutite margarin sa šećerom u prahu, pa u njega dodajte keks i dobro sjedinite mucenjem. Iseckajte žele bombone na sitne komade i dodajte u umucen fil. Tako gotov fil premežite preko krem bananica. Preko fila poreajte banane iseckane na kolutice.

Skuvajte puding sa vodom i sa 150 g šecera, ostavite ga da se ohladi. Dok se puding hladi umutite margarin, pa u njega dodajte ohlaeni puding i umutite. Dodajte zatim šećer u prahu, kokos, bananu i sve sjedinite. Na kraju dodajte izlomljeni keks. Fil premažite preko banana. Umutite šlag sa pola čaše kisele vode i premažite celu tortu.

Savet