Banana torta sa Menaž cokoladom

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**keksa petit-ber
- **3** banane
- **4 kesice**praha šlag krema od vanile
- **4 kesice**praha pudinga od vanile
- **6 kašika**šecera
- **800 ml**mleka
- **400 ml**mleka
- **200+50 gMenaž cokolade**
- **50 g**kokosa
- **3 kašike**integralnog kornfleksa
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1** limun (sok)

Priprema

Keks izdrobiti na krupne komade. 200 g Menaž cokolade iseckati na male kockice. Banane ocistiti i iseckati na kolutice i posuti sokom od limuna da nebi potamnele.

Sada skuvati puding u mleku u koje ste dodali šecer i vanilin šecer. U vruc kuvani puding dodajte margarin i mešajte dok se ne otopi i sjediniti sa pudingom u fini krem.

U vecu posudu staviti kuvani puding, seckanu Menaž cokoladu, izmrvljen keks i bananu i sve izmešati u kompaktnu masu.

U vatrostalnu ciniju stavite na dno integralni kornfleks i deo kokosa.

Izruciti smesu od pudinga, keksa, banane i Menaž cokolade i poravnajte, preko sloja od kokosa i integralnog kornfleksa.

Ponovo posuti preko ostatak kokosa.

Umutiti šlag krem sa 4 dl mleka ili po uputstvu sa kesice. Preko torte naneti šlag i kašicicom napraviti talase.

Odozgo narendati Menaž cokoladu.

Stavite u frižider da se ohladi i stegne do sutradan, jer ce tada i keks da omekša. Seci na kocke i poslužiti. Prijatno!

Savet