

Krem torta (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa
- **50 g** margarina
- **po potrebi** gaziranog soka

Za fil:

- **6 dL** mleka
- **7 kašika** šećera
- **2 kesice** pudinga sa ukusom banane
- **200 g** margarina
- **1** banana
- **200 g** šlaga

Za dekoraciju:

- **100 g** šlaga
- **100 g** čipiripi čokolade

Priprema

Pomešati keks i otopljeni margarin. Dodati sok, dobro sjediniti pa u odgovarajući kalup formirati koru.

Puding pomešati sa malo mleka, a ostatak pomešati sa šećerom i staviti da se kuva. Kad prokljuca, dodati puding i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin pa sjedinit sa ohlaenim filom. Fil rasporediti preko kore. Umutiti šlag, dodati iseckanu bananu i rasporediti preko fila. Premazati šlagom i posuti rendanom cokoladom. Pre služenja dobro rashladiti.

Savet