

## *Banananarandža torta*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** kesice pudinga od vanile
- **125** g putera
- **5** kašika šećera
- **200** g lomljenog keksa
- **100** g četvrtastog keksa
- **300** ml slatke pavlake
- **2** banane
- **2** narandže
- **600** ml mleka

### **Priprema**

Staviti 500 ml mleka sa šećerom da se kuva. U preostalim 100 ml hladnog mleka razmutiti puding. Kada je mleko proključalo ukuvati puding. Ostaviti na hladnom mestu da se ohladi.

Za to vreme izlomiti 200 g keksa. Iseckati banane i narandže. Kada se puding ohladio sjediniti ga sa umućenim puterom. U fil dodati lomljeni keks i seckano voće.

Sve lepo sjediniti varjačom. Staviti smesu u kalup (ja sam koristila kalup za srneća leđa, tačno ima smese za taj kalup). Četvrtasti keks poređati na vrhu kalupa, pokriti prozirnom folijom i ostaviti preko noci u frižider. Sutra dan izvaditi torticu iz kalupa i namazati je i ukrasiti slatkom pavlakom.

Deca mnogo vole ovu torticu.

## **Savet**