Keks torta sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- **1 l**mleka
- **6 kašika**brašna
- **12 kašika**šecera
- **1**margarin

Ostalo:

- **1 kg**banana
- **1 kg**keksa
- **1**šlag

Priprema

U jednu ciniju sipati 6 kašika brašna i dodati od 1l mleka, 1 cašu mleka u ciniju sa brašnom i dobro izmešati, a preostalo mleko sipati u šerpu i staviti da se kuva sa margarinom i šecerom. Kada se istopi margarin polako dodavati brašno dok se ne zgusne. Ostavite malo da se ohladi fil.

Dok se fil hladi izdrobite 1 kg keksa u vecu ciniju, a u posebnu ciniju iseckajte banane na kolutice. Kada se fil malo prohladi dodajte ga u keks i rukama dobro promešajte, a onda dodajte banane, promešajte, i sipajte u šerpu obloženu kesom. Dobro izravnajte i ostavite 2-3 h da se dobro prohladi. Tortu prevrnite na tacnu i ukrasite po želji.

Savet

Prijatno.