

Torta sa krem bananicama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 300 g kristal šecera
- 4 pudinga od vanile
- 1 margarin
- 250 g prah šecera
- 300 g mlevenog plazma keksa
- 100 g kokosa
- 8 krem bananica

Za dekoraciju:

- 200-300 g šlaga

Priprema

U litar mleka i 300 g šecera skuvati 4 pudiga od vanile i ostaviti da se ohladi.

Izmiksirati 1 margarin sa 250 g šecera u prahu i sjediniti sa ohladjenim pudingom.

Smesu podeliti na dva dela. U prvi deo umešati 300 g mlevenog plazma keksa a u drugi 100 g kokosa. (može umesto kokosa rendana cokolada).

Deo sa plazmom oblikovati na tacni, preko njega pore?ati iseckane krem bananice, preko njih staviti drugi fil i odozgo šlag. Prijatno!