

## *Plazma torta sa bananama*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** mleka
- **4 kašike** brasna
- **13 kašika** šecera
- **1** margarin za kolace
- **450 g** lomljene plazme
- **3** banane
- **150 g** šlaga

### **Priprema**

Mleko, šećer i margarin staviti u šerpu na šporet da provre. Od mleka ostaviti 200 ml i razmutiti 4 kašike brašna, pa kad mleko na šporetu prokljuca sipati razmuceno brašno i kuvati kao puding. Kuvati nekoliko minuta dok se ne zgusne i skloniti sa vatre da se malo prohladi.

Kada a se malo ohladi, ne skroz dodati sitno lomljenu plazmu i 3 banane iseckane na sitno. Sve dobro izmešati da keks upije krem, izliti u tacnu za kolace i ostaviti u frižifderu da odstoji i da se stegne.

Odozgo ukrasiti šlagom, a može i čokoladnom glazurom.

### **Savet**

Krem bude rei od pudinga, ali plazma sve to lepo upije i torta je vrsta. I umesto brašna može da se u mleko

skuva 2-3 kesice pudinga od karamele (jako je lepog ukusa torta sa njime) ili nekog pudinga po želji. Prijatno!!!