

Torta sa bananama (3)



težina: **lako**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** banane
- **500 g** mlevenog keksa
- **250 g** mlevenih oraha
- **150 g** čokolade za kuvanje
- **300 ml** negaziranog soka od pomorandže
- **1** limun
- **200 g** šećera u prahu
- **250 g** margarina
- Za filovanje:
- **200 g** šlaga
- **150 g** gazirane mineralne vode

Priprema

čokoladu otopiti na pari i odložiti je sa strane. U dublju posudu staviti omekšali margarin (na sobnoj temperaturi), dodati šećer u prahu, zamesiti rukom, dodati mlevene orahe, umešati mleveni keks, sok od pomorandže i sve zamesiti rukom. Dobijenu smesu podeliti na dva dela te u jedan deo umešati otopljenu čokoladu.

Obruc za tortu staviti na tacnu, na dno posuti malo mlevenog keksa te rasporediti deo sa cokoladom. Banane oljuštiti, iseci im krajeve. Limun iscediti pa svaku bananu provuci kroz isceeni sok od limuna te ih poreati preko kore.

Potom naneti drugi deo smese. Šlag umutiti sa gaziranom mineralnom vodom i naneti preko druge smese.

Ostaviti tortu u frižider kako bi se stegla. Skinuti obruc i tortu dekorisati po želji. Seci na parcad željene velicine, servirati te poslužiti.

Savet