

Medeno vocna torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 ml** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **6 kašika** šecera
- **100 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina
- **200 g** keksa
- **300 g** medenog srca
- **3** banane
- **200 g** šlaga

Priprema

U 500 ml mleka razmutiti puding. Ostatak mleka sa šecerom staviti da se zagreje. U provrelo mleko dodati razmucen puding i kuvati dok se ne zgusne. Margarin umutiti sa šecerom u prahu, pa sjediniti sa ohlaenim pudingom. Dodati izlomljen keks, iseckano medeno srce i banane.

Sve dobro sjediniti i sipati u odgovarajuci kalup. Ostaviti da se stegne pa premazati umucenim šlagom.

Savet