

## *Dvorac torta*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 300 g piškota štark
- 300 g mlevenog keksa
- 350 g jafa kolac
- 20 krem bananica
- 1 l soka od narandže
- 2 margarina
- 500 g šećera u prahu,
- 1 l mleka
- šećer za puding
- 4 pudinga od vanile
- 400 g šlag krem beli

## **Priprema**

Piškote kvasiti u sok i redjati. Mleveni keks poprskati sa 200 ml soka, dodati 1 margarin umucen sa 250 g šećera u prahu. Premazati preko piškota.

U 1 l mleka skuvati puding sa 5 kašika šećera. Kada se ohladi puding, dodati 1 margarin prethodno umucen sa 250 g šećera u prahu.

Pola mase premazati preko fila sa keksom, poredjati krem banane secene na duzinu, pa opet premazati preko njih preostali fil.

Odozgo ukrasiti šlagom po želji.