Mancmelou torta

težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja**piškota
- **2 dl**mleka za potapanje piškota
- **1 l**mleka za fil
- **12 kašika**šecera
- **3**pudinga od vanile
- **1 kašika**brašna
- **1**margarin
- **24 kom**mancmelou-a
- **2**banane
- **300 g** šlaga

Priprema

U 800 ml mleka stavi 12 supenih kašika šecera, i stavi na šporet da provri. 3 pudinga i 1 kašiku brašna umuti sa preostalih 200 ml mleka i dodaj u prokuvano mleko. Kad se zgusne, fil je gotov. Ostavi da se ohladi. U ohlaen fil, dodaj margarin.

Odvoj donji deo od svakog mancmelou-a (koricu/ biskvit), izdrobi.

Fil podeli na 2 dela. Jedan ostavi žut, u drugi dodaj izmrvljen biskvit.

Umoci piškote u mleko, reaj ih na tacnu/poslužaonik.

Redosled filovanja: piškote - braon fil - kolutovi banane - žuti fil - mancmelou kapice - šlag (oko svih kapica).
Ohladi i posluži! :)

Savet