

## ***Banana Keks Torta***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kesice** puding od vanile
- **7 kašika** šecera
- **1 l** mleka
- **200 g** margarina
- **100 g** kisele pavlake
- **300 g** petit keks
- **3** banane
- **1 kesica** šlag pene

### **Priprema**

Od 1 litre mleka odvojiti 200 ml da se u to doda 3 kesica pudinga, dobro ga promešamo da ne ostanu grudvice. Mleko staviti da se kuva sa šecerom, dodati puding i kuvati dok ne zgusne.

U kuvani puding dodamo izlomjeni keks, pavlaku, margarin i sitno iseckane banane.

Smesu sipamo u podmazani kalup (sa margarinom) za tortu i ostavimo u frižider da se ohladi i stegne najmanje jedno 3-5 sati.

Šlag penu napravimo po upustu i razdelimo na tortu. Opet neka bude od prilike sat vremena u frižideru da se stegne šlag.

## Savet

Slag penu ko koju voli..(vanila,cokolada itd..) Za ovu tortu moze da se koristu obicni petit keksi ili kao ja u ovom slucaju Oreo..(bas sam 1.put ovako probala i njammm) Dekoracija isto tako ko sta voli ... ja sam na kraju izrendala mlecnu cokoladu