

Banana Keks Torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kesicepuding od vanile**
- **7 kašika šecera**
- **1 Imleka**
- **200 gmargarina**
- **100 gkisele pavlake**
- **300 gpetit keks**
- **3banane**
- **1 kesicašlag 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 punu napravimo po upustvu i razdelimo na tortu. Opet neka bude od prilike sat vremena u frižideru da se stegne šlag.

Savet

Slag puno 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