Slatka posna tajna

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**margarina
- **250 g**prah šecera
- **250 g**lešnika
- **400 g**posnog Plazma keksa
- **2 dl**negaziranog soka od pomorandže
- **150 g**cokolade za kuvanje posne
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **8 kašika**šecera
- **500 ml**soka od pomorandže
- **2 kesice**vanile
- **12**banana
- **1**limun
- **200 g**posnog šlaga
- **2 šoljica**lisele vode

Priprema

Pripremiti kalup za tortu precnika 28cm. Prvo umutiti 250gr margarina sa 250gr prah šecera. Dodati mleveni lešnik, sjediniti masu pa dodati mlevenu plazmu. Preliti sa 2 dl soka od pomorandže. Podeliti masu na dva dela. U jedan dodati omekšalu cokoladu. Kalup premazati malo margarinom. okoladnu polovinu staviti u kalup i rastanjiti rukom i lepo poravnati. Svaku bananu uvaljati u sok od limuna da ne bi potamnele. Poreati cele jednu

do druge dok se ne popuni sve. Ako je potrebno iseci manje parcice da bi se sve popunolo. Odozgo ide svetli fil od keksa. Skuvati u pola litra soka 2 pudinga sa šecerom. U vrelo dodati preostali margarin i dobro sjediniti. Toplo preliti preko svetlog dela. Staviti na sat vremena u fržider. Skinuti kalup. Umutiti šlag sa kiselom vodom i ukrasiti po želji. Ostaviti 2 sata u frižideru. Prijatno.

Savet