

Posna keks torta (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** posnog plazma keksa
- **250 g** posnog stonog margarina
- **200 g** prah šecera
- **1-2** cašesoka od pomorandže
- **100 g** posnog krema
- **4** velikebanane
- **200 g** žele bombona
- **200 g** cokolade
- **200 g** posnog šlaga
- **po potrebi** za šlagkisele vode

Priprema

Umutiti margarin pa dodati prah šecer i zajedno mutiti 1-2 minuta. Dodati plazma keks i polako dodavati sok od pomorandže, smesa treba da bude cvršća nikako previše soka.

Napravljenu smesu od keksa podeliti na dva dela. U jedan deo dodati seckane žele bombone, a u drugi 200 g otopljene cokolade.

Uzeti okrugli pekac za torte moj je 28cm. Prvo staviti deo sa žele bombonama pa ga premazati posnim kremom. Poredjati u krug banane. Preko staviti keks sa cokoladom. Umutiti šlag i staviti preko. Ostaviti u frižideru 3-4h, preko noci najbolje i skinuti obruc od pekaca.

Savet

Da Vam banane ne bi crnele, iscedite jedan limun pa ih prvo uvaljajte pa redjati na tortu. Prijatno.