

Banana split torta (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **200 g** mlevene plazme
- **50 g** rendane cokolade
- **100 g** gotopljenog margarina
- **5 kašika** mleka

Fil:

- **6 dl** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **4 kašike** šećera
- **100 g** margarina

Ostalo:

- **3** banane
- **50 g** rendane cokolade
- **50 g** mlevene plazme
- **150 g** plazma keksa
- **po potrebi** mleko za keks
- **100 g** šlaga
- **1.5 dl** kisele vode

Priprema

Fil: Puding i šećer skuvati u mleku i u toplo dodati margarin i ostaviti da se ohladi. Kora: Keks i čokoladu zamesiti sa mlekom i margarinom i rasporediti u kalup sa obrucom u koji je po obodu porean keks umocen u mleko. Banane izmiksati, dodati 2 kašike pudinga i po 50 g mlevenog keksa i staviti preko kore. Po bananama posuti rendanu čokoladu pa preko puding. Umutiti šlag sa kiselom vodom i staviti preko pudinga i ukrasiti po želji.

Savet