

Torta sa jafom i bananicama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina
- **1 d**l soka od narandže

Za fil:

- **8 d**l mleka
- **9 kašika** šećera
- **3** pudinga od vanile
- **125 g** margarina
- **200 g** seckane jafe
- **10** krem bananica seckanih
- **150 g** šlaga
- **2 d**l kisele vode
- **12 kom** tamnog keksa

Priprema

Mlevenu plazmu zamesiti sa otopljenim margarinom i sokom i rastanjiti u kalup na rasklapanje fi 28 cm. U mleku skuvati puding sa šećerom i u toplo dodati margarin i mutiti dok se ne istopi i ostaviti da se ohladi. Ohlaen puding izmutiti mikserom i podeliti na dva dela. U jedan deo dodati jafu i dve kašike umucenog šlaga. U drugi deo dodati bananice i dve kašike šlaga. Na rastanjenu koru staviti fil sa jafom po red tamnog keksa umocenog u sok od narandže (a može i voće) pa fil sa bananicama i ostaviti u frižideru da se ohladi. Izvaditi iz kalupa i ukasiti sa ostatkom umucenog šlaga.

Savet