

Torta s bananama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 kom**keksa
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **1.5 dl**sok od narandže
- **6 kašike**šecera
- **10 kašika**šecer u prahu
- **1 kom**margarina
- **4**vece banane
- **200 g**krem šlag vanile
- **200 g**keksa
- **200 g**mlevenih oraha
- **2.5 dl**kisele vode

Priprema

Puding i šecer skuvati u 1 dl soka od narandže i ostaviti da se ohladi. Umutiti 1/2 margarina sa 5 kašika šecera u prahu i dodati ohlaen puding i dobro izmešati. Mleveni keks, orahe, 5 kašika šecera u prahu i margarin umutiti sa 1.5 dl soka od narandže. Keks umakati u sok od narandže i reati na tacnu, 4x5 kom. Na njega premazati pola fila od pudinga. Poreati banane u dva reda po dve, izmeu njih rasporediti fil od keksa i oraha. Od gore naneti drugu polovinu fila od pudinga i po vrhu poredjati umocen keks u sok. Umutiti krem šlag sa kiselom vodom i ukrasiti tortu po želji.

Savet

Ova torta može biti i posna ako se koristi posni šlag, a za mrsnu može se puding kuvati u mleku.