

Nepecena torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **48 kom**cetvrtastog keksa
- **1 l**mleka
- 2pudinga od vanile
- **2 kašike**gustina
- **2 kašike**brašna
- **10 g**cokolade
- **20 kome**urokrema ili nutele
- **10 kom**krem bananica
- **2 dl**slatke pavlake
- **po potrebi**mleko za umakanje keksa
- **10 g**šecera
- **1**margarina

Priprema

U mleku skuvati razmucen puding, brašno, gustin i šećer i ostaviti da se ohladi. Ohlaenom filu dodati iseckan margarin sobne temperature i mikserom dobro umutiti. Dobijeni fil podeliti na 3 dela. U jedan dodati rendanu cokoladu u drugi seckane bananice i u treci eurokrem. Keks umakati u mleko i na tacnu staviti 4x4. Zatim premazati fil sa cokoladom, keks, fil sa bananicama, keks i fil sa eurokremom. Kolac ostaviti u frižider da se stegne. Umutiti pavlaku i ukrasiti tortu po želji.

Savet