

Plazma banana torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5** l mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **8 kašika** šecera
- **200 g** bele mlečne čokolade
- **200 g** putera
- **3 kašike** brašna
- **6 kašika** kisele pavlake
- **6** zrelih banana
- **500 g** keksa
- **300 g** šlaga
- **3 dl** mineralne vode

Priprema

Od ukupnog mleka odvojimo 2 dl ostalo stavimo da se kuva sa šećerom u odvojeno mleko izmutimo puding i brašno da nestanu grudvice i ukuvamo u ključavu mleko.

Sklonio sa vatre i u puding umešamo kockice putera i čokolade da se lepo istopi.

Ostavimo 10 minuta da se prohladi i umešamo kiselu pavlaku.

U odvojenu ciniju nalomimo keks na komade i bananu nasecka o na krugove dodamo fil od pudinga i dobro promešamo da se lepo sjedini.

Smesu sipamo u podmazan kalupe po želji da se, ohladi i stegne. Pošto sa ja pravila u obliku haljine za lutku sipala sam veci deo u okrugli kalup, a manji deo i jednu ciniju. Kada se, steglo masa iz okruglog kalupa mi je bio donji deo suknje, a gornji manji deo i cinije sam stavila preko da bi dobila oblik hanjine u sredinu smestila lutku.

Šlag izmutila sa mineralnom vodom i ukasila tortu i lutki formirala gornji deo haljine.

Savet

Sa malo truda oduševiti vaše male princeze