

Mozaik torta sa keksom i bananama



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tortu:

- **600** gpetit keksa
- **500** mlmleka
- **4** kašikešecera
- **3** kašikekakaa
- **2** štanglecrne cokolade
- **150** gmargarina
- 2banane

Još:

- **200** gšlag krema
- **100** mlmleka
- 2banane
- **100** gcokolade
- **100** mlslatke pavlake

Priprema

U posudi sipati mleko, šecer, margarin, kakao i cokoladu. Staviti na vatri da provri i otope se sastojci, neprestano mešati kašikom da se sve sjedini. U drugu posudu staviti keks i isecene banane na kolutove. Provrelo

mleko sipati na keks i banane, viljuškom gnjeciti keks i banane i sjediniti u kompaktnu smesu.

Kuglof obložiti prozirnom folijom isipati smesu od keksa, poravnati i ostaviti da se ohladi.

Tortu premazati sa polovinu umucenog šлага, poreati narezane banane na kolutove, zatim prdmazati šlagom. U posudi otopiti cokoladu i slatku pavlaku, paziti da ne provri. Ostaviti da se malo ohladi. Zatim na kraju tortu preko šлага ukrasiti cokoladnim prelivom.

Savet