

Fanta torta



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l fante od narandže
- **8-9** kašika šecera
- **3** kesice pudinga od vanile
- **250** g šecera
- **2** veće kutije piškota
- **1** pakovanje margarina
- **2** kesice šlag krema
- banane

Priprema

Margarin razmutiti u 250 g šecera.

Jedan litar fante narandže i 8-9 kašika šecera staviti da provri i od toga napravi kasu.

U 200 ml soka razmutiti tri pudinga od vanile. Kad se ohladi prethodna smesa sjediniti sa smesom od margarina i šecera. Dve kutije piškota se kvase u fantu.

Reati - 1 kutija piškota, krem.

Odozgo staviti banane isecene na kružice, pa opet krem, pa drugu kutiju piškota i još krema ako ostane.

Na kraju umutiti šlag krem i filovati tortu. Može se preko šlag krema naredati cokolada. Ostaviti da se ohladi pa poslužiti. Prijatno.

Savet