

Torta "San snova"



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1rolat od jagoda 7 days
- 200 gmlevene plazme
- 250 gmargarina
- 2 dlgaziranog soka od narandže
- 250 gprah šecera
- 500 mlmleka
- 1,5 kesicapudinga sa ukusom slatke pavlake
- 10cokoladnih bananica
- 5banana
- 500 MLslatke pavlake

Priprema

Rolat iseci i poreati na tacnu (precnika 26cm).

200 g mlevene plazme preliteri sa 2 dl soka od narandže. 125 g margarina umutiti sa 100 g šecera u prahu i sjediniti sa natopljenom plazmom. Ovu masu namazati preko rolata. okoladne bananice preseći uzduž i poslagati preko fila od plazme.

U pola litre mleka skuvati 1,5 kesicu pudinga a kada se puding prohladi dodati 125 g margarina, umucenog sa 125 g prah šecera. Pola fila staviti preko cokoladnih bananica, zatim poslagati cele banane i preko naneti ostatak fila.

Tortu dekorisati umucenom slatkom pavlakom.

Savet