

Vocna torta (maline, banane)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 manja pakovanjapiškota**
- **1margarin**
- **3pudinga od vanile**
- **2banane**
- **200 gmalina**
- **1 lmleka**
- **6 kašikašecera**
- **10 kašikašecera u prahu**
- **2 kesiecevanil šecera**
- **po ukususok od narandže**
- **200 gšлага**
- **2 dlkisele vode**

Priprema

Skuvati puding i šecer u mleku i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu, vanil šecerom i ohladjenim pudingom. Piškote poredjati okruglu modlu okolo i po dnu. Redosled sloj fila, banane šecene na kolutice, fil, maline, fil, banane, fil i preko vrhove od piškota. Umutiti šlag sa kiselom vodom i ukrasiti tortu.

Savet