

Vocna torta (maline, banane)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 manja pakovanj**apiškota
- **1**margarin
- **3**pudinga od vanile
- **2**banane
- **200 g**malina
- **1 l**mleka
- **6 kašika**šecera
- **10 kašika**šecera u prahu
- **2 kesice**vanil šecera
- **po ukusu**sok od narandže
- **200 g**šlaga
- **2 dl**kisele 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