

Torta sa bananama

...i keksom

1 Kora: sjediniti keks, secer u prahu, razmucen margarin i dodati malo soka toliko da se lepo umesi smesa koja se moze razvuci na tacnu (debljine jednog prsta).

2

3

4 Fil: puding, brasno i secer sjediniti, odvaditi malo mleka (od one litre) da se dobro razmuti pa to skuvati u ostatku mleka. Kada se smesa ohladi dodati razmucen margarin i ro dobro umesati mikserom.

5

6

7 Na vec razvucenu koru od keksa nanesimo pola fila, na njega redjamo piskote koje smo predhodno potopili u sok (moze isti onaj koji smo dodali u keks). Na piskote nanesimo ostatak fila pa odgore slazemo banane presecene na pola po duzini.

Sastojci:

mlevenog keksa 300 g

secera u prahu 150 g

margarina 125 g

sok za mesenje (najbolji je

fanta od narandze)

mleka 1 l

pudinga od vanile 3

brasna 4 kasike

secera 15 kasika

margarina 250 g

piskota 2 pakovanja

sok za potapanje piskota

slag-krem od vanile 2 kesice

banana oko 1 kg

8

9

10 smutiti slag-krem od vanile i premazati celu tortu.

11

12

13 staviti u frizider da se ohladi.

Napomena:

Kako slazete piskote tako slazite i banane da bi kada se torta bude sekla i banane i piskote bile popreko presecene.