

Torta od piĀkote sa bananama

Lagana fina torta koja vam neće oduzeti puno vremena...

1 Skuvati puding u litar mleka i polako meĀjati dok se ne ohladi. Margarin i ĀjeĀter u prahu dobro izmiksati i pomeĀjati s hladnim pudingom.

2

3

4 Krem podeliti na 3 dela. U prvi deo staviti mlevene orahe, u drugi otopljenu Āokoladu, a treĀti ostaviti bez iĀega.

5

6

7 Skuvati 1 litar crne kafe i umakati piĀkote, pa slagati tortu:

8

9 Ā piĀkote, krem od orahe, banane (iseĀene po duĀini i natopljene limunovim sokom)

Sastojci:

banana 3 kg

piskote 72

mleka 1 l

od vanile 3 pudinga

margarina 500 g

secra u prahu 500 g

cokolade za kuvanje 150 g

mlevenih oraĀa 200 g

crne kafe 1 litar

slag pene 2

10

11 piÅjkote, krem od Åokolade, banane

12

13 piÅjkote, krem od vanile, banane

14

15

16 elu tortu ukrasiti Åilagom.

Napomena:

Prijatno!