

Torta od piškota sa bananama

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

1 Skuvati puding u litar mleka i polako međjati dok se ne ohladi. Margarin i šećer u prahu dobro izmiksati i pomeđjati s hladnim pudingom.

2

3

4 Krem podeliti na 3 dela. U prvi deo staviti mlevene orahe, u drugi otopljenu čokoladu, a treći ostaviti bez ičega.

5

6

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

8

9 Čekići piškote, krem od oraha, banane (isečene po dužini i natopljene limunovim sokom)

Sastojci:

banana 3 kg
piškote 72
mleka 1 l
od vanile 3 pudinga
margarina 500 g
secra u prahu 500 g
cokolade za kuhanje 150 g
mlevenih oraha 200 g
crne kafe 1 litar
slag pene 2

11 ~~a~~ piÅjkote, krem od Äokolade, banane

12

13 ~~a~~ piÅjkote, krem od vanile, banane

14

15

16 ~~a~~elu tortu ukrasiti Åjlagom.

Napomena:

Prijatno!