



Torta Trinagolata con Biscotti

Bisküvili Üçgen Pasta



1 kg. di latte
6 cucchiali amido di mais
8 cucchiali zucchero polverato
1 bustina di vaniglia
mezzo pacco di margherina
45 biscotti potibor
Banana

Si prepara la crema con latte, amido e zucchero. Si toglie dal fuoco, Aggiungono vaniglia e margherina, si miscela con miscelatore per 15 minuti.

Si mette un nailone in un vassoio esagera dai fianchi.

Si mette qualche cucchiai sopra nailone dalla miscela preparata. Sopra si mettono i biscotti 3 in'orizzontale e 5 in verticale totale 15 . Sopra dei biscotti si rimette la crema.

Si mettono i biscotti come secondo e terzo piani di torta. Farsi aumentare poco crema.

Si mette la banana sopra dei biscotti in mezzo.

I biscotti ai fianchi si fanno come trinagolo con l'aiuto di nailone.

Crema che rimasta si mette tutta la parte e ricopre il nailone.

Si riposa una notte intero nel congelatore.

Il giorno dopo si servirsi dopo aver tolto nailone.

Nota: Se volendo la crema si può farsi con caaco e anche i biscotti possono essere con cacao.