**Tarta bananowa**

**Składniki:**

Spód:

* Migdały - 200 g
* Suszone śliwki - 200 g
* Wiórki kokosowe - 6 łyżek
* Kakao - łyżka

Wierzch:

* Mleko 1,5% - 3 szklanki
* Skrobia ziemniaczana - 4 łyżki
* Laska wanilii - dwie sztuki
* Cukier puder - cztery łyżki (można zastąpić stewią)
* Banan - dwie sztuki

**Sposób przygotowania:**

* Przygotowujemy spód: wszystkie składniki miksujemy za pomocą blendera/miksera na gładką, kleistą masę (jeżeli podobnie jak ja macie małą miskę od blendera można najpierw zmiksować migdały, następnie śliwki z wiórkami i kakao - połączyć to z migdałami zagniatając jak ciasto). Tak przygotowane „ciasto” przekładamy do formy na tartę i rozkładamy ją, mocno dociskając do dna i na boki.
* Spód wkładamy do lodówki co najmniej na godzinę.
* W tym czasie przygotowujemy masę budyniową na wierzch: do 1,2 szklanki mleka wsypujemy mąkę ziemniaczaną – mieszamy. Pozostałą ilość mleka przelewamy do rondelka, dodajemy cukier/stewię i ziarenka z laski wanilii – doprowadzamy do wrzenia i wlewamy mleko ze skrobią, cały czas mieszając do czasu aż budyń wyraźnie zgęstnieje.
* Budyń (gorący) przekładamy na spód tarty, układamy banany.
* Gotową tartę przed podaniem wstawiamy na  1 – 2 godziny do lodówki .