

Nežno osveženje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** keksa sa maslacem
- **2** kisele pavlake
- **5-6 kašika** šecera u prahu
- **2 kašike** čokolade u prahu
- **3** banane
- **1** preliv za torte
- **1** limun

Priprema

Keks samleti, pa dodati čokoladu u prahu, šećer i pavlaku da se poveže. Umesiti masu rukom pa utisnuti u kalup.

Banane oljuštiti i iseci na kolutice. Svaki pokapati sa par kapi limuna da ne pocrne. Reati banane po podlozi od keksa.

Skuvati preliv za torte. U 2,5 dl vode dodati 2 kašike šecera, pa kad provri, sipati razmucen preliv i kuvati 2 minuta. Vruće preliti preko voca. Ostaviti da se ohladi, najbolje preko noci.

Prijatno!

Savet