

Torta Uno...Dos...Tres...



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Prvi dio:

- **150 ml** slatke pavlake
- **2 kašike** čokolade u prahu
- **5 kašika** mljevenih oraha
- **100 g** mljevene plazme ili nekog drugog keksa

Drugi dio:

- **200 ml** slatke pavlake
- **1/2 vrecice** kremfixa
- **200 g** krem bananica

Treci dio:

- **150 ml** slatke pavlake
- **1/2 vrecice** kremfixa
- **3 kašike** nutelle

I još:

- **2-3 kašike** nutelle
- **150 ml** slatke pavlake, šlag pjena ili krema

Priprema

Umutiti slatku pavlaku, pa dodati cokoladu u prahu. Izmiksati pa dodati mljevene orahe i mljevenu plazmu. Sve dobro sjediniti. Kalupu za tortu maknuti dno, obložiti folijom, pa na dno staviti smjesu. Oblikovati podlogu. Premazati sa 2-3 kašike nutelle.

Umutiti slatku pavlaku, dodati kremfix, pa sve dobro izmiksati. Dodati sitno sjeckane cokoladne bananice, pa sve dobro sjediniti. Sipati smjesu preko podloge sa keksom.

Umutiti slatku pavlaku, kremfix, pa dodati nutellu. Sjediniti, pa staviti preko smjese sa cokoladnim bananicama. Dobro ohladiti. Maknuti ivice kalupa, pa cijelu tortu premazati umucenim šlagom.

Savet