

Autić torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za tortu:

- **600 g** keksa
- **1** **čaš**akisele pavlake
- **1** **kesica**šlaga
- **10** **kašika**šecer u prahu
- **50 g**margarina
- **10**krem bananica
- **500 g**fondan

Priprema

Moja prva tortica sa fondanom. Autić torta! 600 g četvrtastog keksa; 1 kisela pavlaka, 1 clag sa ukusom slatke pavlake, 7 kašika šecera u prahu, 10 krem bananica, 50 g margarina, 3 kašike šecera u prahu. Keks izlomiti na parčice; dodati 7 kašika šecera u prahu, kiselu pavlaku i umućen šlag. Mesiti rukom da se masa sjedini i ujednaci. Odvojiti jedan mali deo, a ostalo podeliti na tri dela. Od prvog dela oblikovati koru, odozgo pet seckanih krem bananica, pa druga kora i bananice. Na kraju staviti i trecu koru i odozgo onaj mali deo koji smo ostavili sa strane. Celu tortu premazati umućenim margarinom i šecerom, i ukrasiti fondanom.

Savet