

Slavska torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šlag krema od vanile
- **200 g**šlag krem od cokolade
- **200 g**šlag krema od slatke pavlake
- **300 g**mlevenog keksa
- **6**krem bananica
- **450 ml**kisele vode
- **200 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti šlag krem od vanile i dodati mleveni keks.

To je prvi sloj torte.

Umutiti šlag krem od cokolade i dodati narendanu cokoladu.

I to je drugi sloj.

Umutiti šlag krem od slatke pavlake i dodati naseckane bananice.

To je treci sloj torte.

To je treci sloj torte.

Umutiti šlag za ukrašavanje, ukasiti tortu i narendati još malo cokolade na tortu. Ostaviti u frižider da se stegne. Torta je veoma izdašna, a pritom i veoma ukusna. Prijatno.

Savet