

## Piškota sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Kora:

- **400 g** piškota
- **po potrebi** lako mleko

#### Fil:

- **250 g** krem-šlaga sa ukusom slatke pavlake
- **350 ml** mleka
- **3 kašike** kisele pavlake
- **5 kašika** šećera
- **1 kg** banana

#### Ukrašavanje:

- **200 g** šlaga
- **3 dl** mleka

### Priprema

Umutiti krem-šlag sa 350 ml hladnog mleka. Posebno varjačom sjediniti kiselu pavlaku sa šećerom, pa dodati u smesu sa umućenim krem-šlagom. Sve lepo sjedininti.

Polovinu piškota umakati u mlako mleko i poreati na poslužavnik.

Preko piškota naneti polovinu fila, a preko fila rasporediti kolutove banana.

Banane premazati tankim slojem fila, da se piškote zalepe, pa poreati ostatak piškota (opet umakati u mlako mleko).

Preko piškota naneti drugu polovinu fila, poreati preostale kolutove banana i ukrasiti šlagom umućenim sa 3 dl hladnog mleka. Tortu ostaviti u frižideru da se stegne.

## **Savet**