

Krem bananica torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- 250 ml Moja Kravica kisele pavlake 20 %
- 200 g šećera u prahu
- 25 krem bananica
- 500 g lomljenog keksa petit beurre

Priprema

Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku dobro umutiti, dodati kiselu pavlaku i šećer u prahu. Kada se fino sjedinili, dodati seckane krem bananice i drobljen keks. Sve fino promešati. Kalup za tortu obložiti sa alufolijom i smesu izruciti u kalup. Oblikovati tortu i ostaviti da prenoci u frižideru. Sutradan ukrasiti po želji. Prijatno!

Savet

Ukusno a napravi se brzo fino i lako.