

Torta sa jagodama, jabukama i bananama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** maslaca ili margarina
- **50 g** šećera u prahu
- **1 srednja** banana
- **1 srednja** jabuka
- **50 g** mlevenih oraha
- **200 g** mlevene plazme
- **2-3 kašike** pavlake za kuvanje

Dekoracija:

- **1 dl** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **50 g** čokolade
- **2-3 kašike** Moja Kravica Kuhinjica pavlake
- **za kuvanje**
- **15-tak** srednjih jagoda

Priprema

Maslac umutiti sa šećerom u prahu, pa dodati iseckanu bananu i rendanu jabuku prethodno oljuštenu. Izmešati. Dodati keks i orahe i ponovo sjediniti smesu, a potom dodati pavlaku za kuvanje. Smesu staviti na dno neke plasticne kutije ili je oblikovati na tacni. Kora treba da bude debljine oko 2 cm. Umutiti slatku pavlaku i premzati preko kore. okoladu istopiti sa pavlakom za kuvanje na niskom temperaturi. Kada se cokolada istopi, hladiti je mešanjem. Umakati jagode do pola u cokoladu i stavljati ih na tacnu da se stegnu.

Ostatkom cokolade poprskati slatku pavlaku, a potom poreati jagode. Ostaviti tortu da se dobro ohladi i služiti. U posnoj varijanti, koristiti posne sastojke. Torta je podjednako ukusna i kao posna i kao mrsna.

Savet