

Brza kapucino torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** šlaga
- **1,5 l** kisele vode
- **2 manja pakovanja** plazme
- **500 g** mljevenog keksa
- **3 kašike** kapucina (bilo kojeg)
- **6** coko bananica
- **100 ml** kafe (ili mleka)

Priprema

Umutiti šlag sa kiselom vodom i zatim podeliti u tri jednaka dela. Plazmu umakati u kafu i kao koru staviti na tacnu za tortu. U prvi deo šlaga stavimo mljeveni keks i promešamo. U drugi dio stavimo kapucino i takoe promešamo. U treci isecemo na sitna parcad coko bananice i stavimo u šlag. Rredosled slaganja: Preko plazme, ide fil sa keksom, pa drugi sa kapucinom, i treci sa coko bananicama.

Savet

U ovu tortu ne ide šeer, jer je sam šlag jako sladak, tako da je torta brza i jako ukusna.