Sladoled torta (9)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krem šlaga
- **4** kisele pavlake
- **30 g**želatina
- **2 dl**vruce vode
- **4**vocna jogurta
- **4 kutije**piškota
- **10** krem bananica
- **4** narandže
- **2 kutije**muncmallou

Priprema

Želati rasttopiti sa vrucom vodom, ne sme da provri. Ostavite ga da malo nabubri, povremeno promešajte. Krem šlag umutite sa kiselom pavlakom. Dodajte i vocni jogurt. Piškote umakati u gazirani sok od narandže i reajte na plato uspravno, jednu do druge.

Kada ste poreali piškote isipajte trecinu fila, pa stavite iseckane krem bananice.

Stavite opet fil, pa dodajte iseckane narandže.

Stavite opet fil, pa poreajte Muncmallou, fil, pa završite s piškotama.

Piškote su na kraju.

Tortu ostavite dva sata u frižideru da se stegne. Prevrnuti je i dekorisati po želji.

Seci na parcice po želji. Prijatno!

Savet