

Minijatura tortica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 200 g** mlevene plazme
- **50 g** čokolade
- **1 kašika** ulja
- **10** kivišanja
- **2** krem bananice
- **3-4 kašike** soka od narandže
- **po želji malo** šećera u prahu
- **100 g** šlag krema
- **malo** mleka za šlag

Priprema

Otopiti čokoladu sa uljem pa je sipati u ciniju gde je keks. Dodati sitno seckane bananice, kivišnje i sok.

Formirati kuglu pa je staviti u ciniju obloženu prijanjajućom folijom.

Staviti je u frižider da se malo stegne, izvrnuti je na tacnicu pa ukasiti sa šlagom umućenim sa mlekom.

Savet

Ako volite sladje, dodajte i secer u prahu, mada je meni i ovako bilo dovoljno slatko.. Za vecu tortu samo srazmerno povecajte kolicinu sastojaka, ja sam pravila ovako malu jer mi je tako trebalo :)