

Mikijeva roendanska torta (bananice, slatka pavlaka, mleveni keks)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za tortu:

- **1** Islatke pavlake
- **20** krem bananica
- **500** gmlevenog keksa
- **200** gšecera u prahu
- **250** gkisele pavlake

Za ukrašavanje:

- **250** gšlaga
- **350** mlkisele vode
- **po želji** cokoladne kuglice

Priprema

Krem bananice sitno iseckati.

Mikserom umutiti kiselu pavlaku sa šecerom u prahu. Posebno umutiti slatku pavlaku u cvrst sneg.

U umucenu slatku pavlaku dodati kiselu pavlaku sa šecerom. Još malo mutiti da se sjedini, a zatim dodati mleveni keks i seckane krem bananice.

Pažljivo mešati varjacom da se sve lepo sjedini.

Na odgovarajucoj tacni oblikovati koru.

Umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom. Premazati celu tortu šlagom i dekorisati po želji cokoladnim kuglicama.

Savet

Ovu tortu pravila sam svom vereniku za roendan. Torta je baš po njegovom ukusu: sadži njegov omiljeni slatkiš - krem bananice i ne mora da se žvae nego se samo guta. :) I što je najbitnije za ove vrele dane koji dolaze - ne pee se.