

Božanstvena torta **Ivana**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** margarina za kolace
- **350 g** mlevenog turskog keksa
- **300 g** žele bombona
- **300 g** čokoladnih bananica
- **250 g** šlaga
- mleko
- **1 pakovanje** Vincinni svetlih kora od 700 g
- **4** kisele pavlake 20% mlecne masti
- **250 g** šećera u prahu

Za prelivanje kora:

- mleko
- šećer

Priprema

Margarin, mleveni šećer i kiselu pavlaku izmiksati mikserom. Potom dodati turski mleveni keks.

Kada je umućeno dodati prethodno iseckane žele bombone i čokoladne bananice, ali ne mutiti mikserom. Polako promešajte.

Ugrejati malo mleka sa šećerom (po ukusu) zatim svaku koru preliti da malo bude natopljena, ne mnogo da se

ne bi raspala.

Fil podeliti na 3 dela zatim filovati svaku koru. Reati jednu preko druge.

Kada je sve nafilovano umutiti šlag po uputstvu sa pakovanja, zatim prekriti šlagom tortu. Ostaviti u frižideru da se stegne.

Uživajte! :-)

Savet

Ako želite u fil ili u preliv za kore možete dodati burbon vanilin šećer. Daje posebnu aromu. :-)