

# Ponocna sonata



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **3** vece banane
- **600** gmlevene plazme
- **2** dlbistrog soka od jabuke
- **1** kesicaburbon vanile
- **100** glistica badema
- **250** gmargarina sa ukusom vanile
- **300** gšecera u prahu
- **27** komadamlecnog keksa
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **2** kašikeulja
- **150** gšlag kreme od vanile
- **1,5** dlhladnog mleka

## Priprema

Uzeti tri vece zrele banane i u blenderu ih izmiksati kao kašu. Možete koristiti i onaj dodatak za majonez na mikseru. U to dodajte 600 g mlevene plazme, 2 dl bistrog soka od jabuke, kesicu burbon vanile, 100 g listica badema, i penasto umucen margarin (onaj dijamantov sa ukusom vanile) sa 300 g šecera u prahu. Sve dobro sjedinite. Dobicete žitku masu. Poreajte mlečni keks iskreno ja sam koristila Bambi jer super upija pa se bukvalno topi. Poreajte u okrugli kalup od 26 cm prvo keks jedan do drugog. Meni je trebalo 27 komada. Pažljivo izrucite masu, poravnajte i stavite u zamrzivac na 15 minuta. Za to vreme, na pari otopite 100 g cokolade za kuvanje sa 2 kašike ulja. Izvadite tortu i prelijte preko. Brzo ravnomerne raznesite cokoladu, jer je torta hladna pa se cokolada steže. Umutite 150 g šlag krema od vanile sa 1,5 dl hladnog mleka iz frižidera. Stavite preko cokoladnog dela. Ovo je osnova. Ja sam dodala mini štrudlice od brusnica koje sam umocila u glazuru od cokolade, dodala cokoladne kuglice (kupljene na meru) i od ostatka cokolade napravila ukrase

(ukupno još 100 g). Stavite u zamrzivac na sat vremena pa u frižider da prenoci. Prijatno!!!

### **Savet**