

Torta za pola sata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** šlag pene
- **2 dl** kisele vode
- **1** **caš** kisele pavlake
- **3 kašike** prah šecera
- **1 kesic** vanilin šecera
- **100 g** žele bombona u boji
- **7** krem bananica
- **100 g** čokoladnih napolitanke
- **po potrebi** plazma keksa
- **oko 16** celih petit keksa

Priprema

Žele bombone sitno iseckajte, krem bananice takoe iseckajte, napolitanke izdrobite rukama, a plazma keks izrendajte. U odgovarajuću posudu mikserom umutite šlag u prahu sa prah šecerom, vanilom i kiselom vodom i umutite čvrst šlag. Zatim dodati kiselu pavlaku u umućen šlag. Od njega odvojte malo za preko, a u ostali šlag lagano umešajte krem bananice, žele bombone, napolitanke i mlevenog plazma keksa, onoliko koliko je potrebno da se dobije (kompaktna) smesa pogodna za oblikovanje. Na okruglu ili četvrtastu tacnu stavite red četvrtastog keksa (umućenog u sok ili mleko), pa preko njega rasporedite pripremljenu smesu. Odozgo tortu premažite odvojenim šlagom, ohladite pa služite.

Savet

Ovu tortu sam osmislila, izuzetno je ukusna, a pogodna je, jer neke od sastojaka možete i promeniti...