

Brza krem bananica torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**plazme
- **400 ml**krem šlaga vanila
- **15**cokoladnih bananica
- **2** ~~caše~~kisele pavlake
- **5 kašika**šecera
- **200-300 ml**krem šlaga
- **400 ml**mleka

Priprema

Šlag krem vanilu umutiti u dublju posudu sa mlekom, u to dodati 5 kašika šecera. U umucen vanila šlag dodati pavlaku, izlomljenu plazmu i seckane bananice. Sve to pomešati varjacom nikako mikserom. Ostaviti da malo odstoji u frižideru da se stegne pa napraviti željeni oblik na tacni. Umutiti šlag i ukrasiti je.

Savet