Torta sa krem bananicama (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**plazme
- **3 čaše**kisele pavlake
- **10**krem bananica
- **200 g**belog šlaga
- **150 ml**mleka

Za fil:

- **150 g**belog šlaga
- **100 ml**kisele vode

Za dekoraciju:

- **50 g**cokolade

Priprema

Plazmu polomiti na krupnije, krem bananice iseckati. U odgovarajucoj posudi umutiti šlag sa prokuvanim i prohlaenim mlekom.

Plazmu staviti u ciniju, dodati kiselu pavlaku i ostaviti da odstoji (petnaestak minuta). Dodati umuceni šlag, seckane krem bananice i sve dobro sjediniti.

Na tacnu staviti obruc za tortu, izruciti pripremljenu smesu, lepo poravnati i ostaviti da se stegne.

Sutradan tortu izruciti na tacnu.

Umutiti šlag sa kiselom vodom te nafilovati tortu. okoladu otopiti i ukrasiti tortu.

Savet

Ovo je omiljena poslastica naše erkice. Torta se brzo sprema, a veoma je ukusna.