

Vocna torta (jagode, banane)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 ml**kisele pavlake
- **250 g**šlaga u prahu
- **2 dl**mleka
- **500 g**jagoda
- **500 g**banana
- **1 kg**keksa
- **2 dl**soka (po izboru)

Ganaš-krem od čokolade:

- **250 g**čokolade
- **230 ml**slatke pavlake
- **1 kašika**ruma

Priprema

Umutiti mikserom šlag i mleko, dodati kiselu pavlaku pa lagano varjacom izmešati. Jagode iseci na pola, a banane na kolutove. Na tacni poreati keks koji smo natapali u neki sok, pa fil, pa isecene jagode, pa opet fil. Drugi red keksa koji smo potapali u neki sok, pa fil, pa isecene banane pa opet fil. Tortu dekorisati ganaš kremom... Slatku pavlaku stavite u šerpicu i zagrevajte na umerenoj temperaturi. im pocne da vri, dodajte iseckanu čokoladu i mešajte dok se ne dobije glatka masa. Preliti i dekorisati tortu po želji

Savet