Brza banana torta



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g šlag krema
- 600 ml kisele vode
- 300 g mlevene plazme
- 2-4 banane
- 4 krem bananice

Priprema

Umutiti šlag sa kiselom vodom. Podeliti na dva dela.

U prvi deo, dodati mleveni keks i dve izgnjecene banane, dobro sjediniti mešajuci kašikom, a zatim izruciti u kalup za tortu. Preko toga, naseckati dve banane (ili 4 krem bananice), pa premazati drugom polovinom šlaga.

Tortu ohladiti par sati u frižideru pre služenja.

Može se ohladiti i u zamrzivacu i služiti kao sladoled torta.