Lagana torta sa bananama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Podloga

- **5**banana
- **1**limun

Fil

- **200 g**margarin
- **200 g**šecera u prahu
- **2**banane
- **1**limun
- **2**kiselije jabuke
- **350 g**mlevene plazme
- **1 kesica**cimeta
- **150 g**šlaga

Priprema

5 banana preseci uzduž i preliti sokom od jednog limuna. Umutiti 200 g margarina sa 200 g šecera u prahu, izgnjeciti 2 banane i dodati sok od jednog limuna, dve izrendane jabuke (bolje je na krupnije rende) i dodati mlevenu plazmu. Sve to dobro izmešati i staviti od gore po bananama. Posuti cimetom. Od gore umutiti šlag.

Ostaviti da odstoji u frižideru bar 2-3 sata pre služenja.

Savet

Iako veoma laka za pripremu ova poslastica je veoma ukusna i omiljena u mojoj porodici i meu prijateljima. Probajte... Neka vam je u slast!!!!!