Nežno osveženje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**keksa sa maslacem
- **2**kisele pavlake
- **5-6 kašika**šecera u prahu
- **2 kašike**cokolade u prahu
- **3**banane
- **1**preliv za torte
- **1**limun

Priprema

Keks samleti, pa dodati cokoladu u prahu, šecer i pavlaku da se poveze. Umesiti masu rukom pa utisnuti u kalup.

Banane oljuštiti i iseci na kolutice. Svaki pokapati sa par kapi limuna da ne pocrne. Reati banane po podlozi od keksa.

Skuvati preliv za torte. U 2,5 dl vode dodati 2 kašike šecera, pa kad provri, sipati razmucen preliv i kuvati 2 minuta. Vruce preliti preko voca. Ostaviti da se ohladi, najbolje preko noci.

Prijatno!

Savet