

Banana torta sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml**kisele pavlake
- **5 pakovanja (malih)**piškota
- **200 g**šecera u prahu
- **500 g (300 + 200)**šlaga
- **1 kg**banana
- **100 ml**mleka
- **200 ml**kisele vode

Priprema

300 g šlaga umutiti sa kiselom vodom. U drugoj posudi kašikom izmešati pavlaku sa šećerom pa to pomešati sa umućenim šlagom.

Piškote potapati u mleko, pa poreati na tacnu. Preko njih staviti fil, na fil banane isecene na kolutice, pa preko banana opet fil. Ponoviti postupak (piškote, fil, banane, fil). Odgore staviti 200 g šlaga umućenog sa kiselom vodom. Ukrasiti po želji.

Savet

Torta idealna za letnji period. Deca je vole.