

Ledena keks torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** slatke pavlake
- **1** kisela pavlaka
- **200 g** prah šecera
- **15** čokoladnih bananica
- **300 g** drobljenog plazma keksa
- **150 g** plazma keksa
- **malomleka**

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **5** kašika ulja

Za premazivanje:

- **2** šlaga

Priprema

Slatku pavlaku penasto umutite pa dodajte kiselu pavlaku i prah šecer. Sve dobro sjedinite. čokoladne bananice iseckajte na kockice pa izmešajte sa drobljenim keksom i sjedinite sa prethodnom smesom.

Na tacnu ili u uvec pleh stavite red plazma keksa potopljenog u malo mleka.

Premažite filom pa preko izlijte glazuru od cokolade.

Od gore premažite sa dva umucena šlaga.

Savet