

## **Autic torta**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za tortu:**

- **600 g** keksa
- **1 cašakisele** pavlake
- **1 kesica** šлага
- **10 kašika** šecer u prahu
- **50 g** margarina
- **10** krem bananica
- **500 g** fondan

### **Priprema**

Moja prva tortica sa fondanom. Autic torta! 600 g cetvrtastog keksa; 1 kisela pavlaka, 1 clag sa ukusom slatke pavlake, 7 kašika šecera u prahu, 10 krem bananica, 50 g margarina, 3 kašike šecera u prahu. Keks izlomiti na parcice; dodati 7 kašika šecera u prahu, kiselu pavlaku i umucen šlag. Mesiti rukom da se masa sjedini i ujednaci. Odvojiti jedan mali deo, a ostalo podeliti na tri dela. Od prvog dela oblikovati koru, odozgo pet seckanih krem bananica, pa druga kora i bananice. Na kraju staviti i trecu koru i odozgo onaj mali deo koji smo ostavili sa strane. Celi tortu premazati umucenim margarinom i šecerom, i ukrasiti fondanom.

### **Savet**