

Piškota sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **400** gpiškota
- **po potrebim** lako mleko

Fil:

- **250** gkrem-šлага sa ukusom slatke pavlake
- **350 ml** mleka
- **3** cašekisele pavlake
- **5** kašika šecera
- **1 kg** banana

Ukrašavanje:

- **200** gšлага
- **3 dl** mleka

Priprema

Umutiti krem-šlag sa 350 ml hladnog mleka. Posebno varjacom sjediniti kiselu pavlaku sa šecerom, pa dodati u smesu sa umucenim krem-šlagom. Sve lepo sjedininti.

Polovinu piškota umakati u mlako mleko i poreati na poslužavnik.

Preko piškota naneti polovinu fila, a preko fila rasporediti kolutove banana.

Banane premazati tankim slojem fila, da se piškote zalepe, pa poreati ostatak piškota (opet umakati u mlako mleko).

Preko piškota naneti drugu polovinu fila, poreati preostale kolutove banana i ukrasiti šlagom umucenim sa 3 dl hladnog mleka. Tortu ostaviti u frižideru da se stegne.

Savet