Letnja torta

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Za tortu:

- **oko 200 g**pettit beurre keksa
- cokoladno mleko za natapanje keksa
- **5 dl**slatke pavlake
- **50 g**maslaca
- **400 g**cokolade za kuvanje
- **6 vecih**banana
- **200 g**šlaga u prahu
- **1-1,5 ml**cokoladnog mleka za slag

Priprema

Prvo skuvati krem od 5 dl pavlake i 400 gr cokolade tako što to treba staviti da sve lagano provri (ne na jakoj temperaturi) cim provri skloniti sa strane i dodati 50 gr maslaca, mešati da se lepo izjednaci sve dok nema grudvica staviti da se hladi negde otprilike 2 sata, (gustina treba da bude otprilike kao gušci pekmez).

Uzeti tacnu dimenzije 13x32,umakati keks u cokoladno mleko, krem podeliti da imate za filovati 2 puta s tim da ostavite malo ako želite za glazuru, znaci keks, pa krem, banane isecu po dužini na tri dela i reati preko kreme, malo ih utisniti u kremu, pa onda šlag (umutiti 200 gr šlaga sa cokoladnim mlekom), opet red keksa umocenih u cokoladno mleko, krema, banane, šlag i po želji glazura.

Savet