

# **Krem bananica torta**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **250 ml**Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **250 ml**Moja Kravica kisele pavlake 20 %
- **200 g**šecera u prahu
- **25** krem bananica
- **500 g** lomljene keksa petit beurre

## **Priprema**

**Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** dobro umutiti, dodati kiselu pavlaku i šecer u prahu. Kada se fino sjedinili, dodati seckane krem bananice i drobljen keks. Sve fino promešati. Kalup za tortu obložiti sa alu-folijom i smesu izruciti u kalup. Oblikovati tortu i ostaviti da prenoci u frižideru. Sutradan ukrasiti po želji. Prijatno!

## **Savet**

Ukusno a napravi se brzo fino i lako.