Lenja dama u srcu



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg + 200 g**krem belog šlaga
- **300 g** mlevenog keksa
- **10**krem bananica
- **300 g**rendane cokolade za kolace
- **1 l**kisele vode

Priprema

Umutiti 1 kg šlaga sa 1 l kisele vode. Šlag podeliti na tri dela. U prvi deo dodati mleveni keks, u drugi seckane krem bananice i u treci rendanu cokoladu. Filovati: Fil l sa keksom, pa fil 2 sa krem bananicama i fil 3 sa cokoladom. Tortu oblikovati u srce i ukrasiti šlagom (200 g).

Savet