

Brza torta (plazma, jagode, krem bananice)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** šлага
- **po potrebikisele** vode
- **300 gm** levene plazme
- **300 g** jagoda
- **5** krem bananica

Priprema

U dubljoj posudi umutiti šlag sa kiselom vodom. Potom šlag podeliti na tri jednakaka dela. U jedan deo stavimo seckane krem bananice, u drugi deo seckane jagode, a u treći deo dodamo mlevenu plazmu i sve lepo sjedinimo. U okruglom kalupu prvo stavimo fil sam krem bananicama, preko njega nanesemo fil sa jagodama i na kraju preko njega stavimo fil sa mlevenom plazmom. Lepo poravnati i staviti u frižider da prenoci. Sutradan izvrnuti tortu na tacnu i ukrasiti po želji.

Savet