

Piškota banana torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** kisele pavlake 2,8 %
- **400 g** prah šecera
- **2 pakovanja** piškota
- 2 banane
- **1 kesica** šlaga

Priprema

Prvo napravite fil: Kiselu pavlaku pomešajte sa prah šećerom, mešati kašikom da se lepo sjedini.

Poreati jedno pakovanje piškota. Na njih staviti fil, i preko njega iseckane banane.

Pa na njih staviti drugi red piškota, i preko ostatak fila. Umutiti šlag: U 100 ml vode sipati kesicu šlaga i dobro umutiti.

Prekriti je šlagom i ukrasiti po želji.

Savet

U ovu tortu može i drugo voe, višnje, jagode... Meni je najbolja sa bananama. Prijatno.