

Stracatela torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kašika**šecera
- **3 kesice**belog šlaga
- **3 dlmleka**
- **3**pavlake
- **600 g**plazme
- **10** krem bananica

Za dekoraciju:

- **2 kesice**belog šlaga
- **2 dlmleka**
- **14**kit-kat cokoladice
- **300 g**šarenih bombonica

Priprema

U dubljoj posudi staviti šecer, šlag i mleko i cvršto umutiti. Zatim dodati pavlaku i umutiti. Dodati sitno lomljenu plazmu, seckane krem bananice i promešati. Staviti na tacnu i oblikovati krug. Gotovu tortu staviti u zamrzivac da prenoci.

Za dekoraciju: Umutiti šlag sa mlekom i staviti na tortu. Zatim polomiti kit-kat cokoladice na polovinu, i staviti oko torte. Odozgo posuti šarenim bombonicama. Tortu možete vezati trakom, kao što sam ja, ali i ne morate.

Savet

Prijatno! :)