*Božanstvena torta *Ivana**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**margarina za kolace
- **350 g**mlevenog turskog keksa
- **300 g**žele bombona
- **300 g**cokoladnih bananica
- **250 g**šlaga
- mleko
- **1 pakovanje**Vincinni svetlih kora od 700 g
- **4**kisele pavlake 20% mlecne masti
- **250 g**šecera u prahu

Za prelivanje kora:

- mleko
- šecer

Priprema

Margarin, mleveni šecer i kiselu pavlaku izmiksati mikserom. Potom dodati turski mleveni keks.

Kada je umuceno dodati prethodno iseckane žele bombone i cokoladne bananice, ali ne mutiti mikserom. Polako promešajte.

Ugrejati malo mleka sa šecerom (po ukusu) zatim svaku koru preliti da malo bude natopljena, ne mnogo da se

ne bi raspala.

Fil podeliti na 3 dela zatim filovati svaku koru. Reati jednu preko druge.

Kada je sve nafilovano umutiti šlag po uputstvu sa pakovanja, zatim prekriti šlagom tortu. Ostaviti u frižideru da se stegne.

Uživajte! :-)

Savet

Ako želite u fil ili u preliv za kore možete dodati burbon vanilin šeer. Daje posebnu aromu. :-)