

Brza tortica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** jogurta
- **300 g** mlevenog šecera
- **500 g** mlevene plazme
- **150-200 g** žele bombona
- **7** cokoladnih bananica
- **1** kesica šlaga

Priprema

Žele bombone i cokoladne bananice iseckajte.

U posudu sipajte jogurt i mleveni šecer. Rucno izmešajte.

Potom dodajte mleveni keks, žele bombone i cokoladne bananice. Sjedinite masu. Pošto ce smesa biti veoma gusta, možete i rukom sjediniti.

Formirajte "koru". Oblik možete koji god želite.

U mom slucaju je u pitanju srce.

Šlag umutite po uputstvu sa kesice. Nanesite preko "kore".

Ukrasite po želji.

Presek...

Prijatno!

Njam :-)

Savet

Ovo je super za iznenadne goste. Uštedite vreme, a dobijete ukusan desert. Smesa od keksa je odlična, jer možete formirati bilo koji oblik, a pogodna je i za ukrašavanje fondanom. Eksperimentišite ukusima. Možete staviti i suvo grožđe, seckane bademe, lešnike, indijski orah... takođe možete napraviti i voćnu torticu, takp što ćete preko smese od keksa poređati banane, jagode... Ideja je mnogo. Ja sam probala sa bananama i fenomenalnog je ukusa. Broj porcija i vreme pripreme zavisi od vas. U principu veoma brzo se pravi. Prijatno!