

Bela banana torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jesvetlih gotovih kora
- **3x220 ml**milksejka od banane
- **500 ml**slatke pavlake
- **7-8**banana
- **900 g**kisele pavlake
- **250 g**šecera u prahu
- **500 g**mlevenog plazma keksa

Ukrašavanje:

- **300 ml**slatke pavlake

Priprema

1 fil: Umutiti 500g slatke pavlake. 2 fil: Umutiti kiselu pavlaku sa šecerom u prahu zatim sjediniti sa mlevenom plazmom. Izescati banane na kolutice. Staviti koru na tacnu i natopiti je sa milksejkom od banane. Zatim premazati sa polovin plazma fila. Poredjati preko cele površine tanke kolutice banane (da prekrije plazmu) premazati polovinom fila od slatke pavlake. Staviti koru preko toga i ponovo ponoviti postupak. Treća kora se stavlja na vrh i tako je natopite milksejkom. Preko nje ukasite sa slagom ili slatkom pavlakom.

U principu potrebno je 7-8 banana. Sve zavisi koje debljine secete kolutice.

Savet

Uživaj te.