

Vocna banana torta



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **250 g**keksa
- **150 ml**mleka
- **2 kašikeruma**
- **500 ml**slatke pavlake
- **100 g**krem šлага
- **1 cašakisele** pavlake
- **200 g**mlevenog keksa
- **4**banane
- **100 g**maline
- **150 ml**mleka
- **200 g**krem šлага

Priprema

Podloga: Keks u komadu natopiti mešavinom mleka i ruma pa njime reanjem oblikovati željeni oblik i velicinu torte. Ja sam koristila dva reda plazma keks. Fil: Sjediniti 500 ml slatke pavlake sa 100 g krem šлага i 150 ml mleka. Mutiti mikserom dok se ne dobije gusta kremasta masa. Dodati kiselu pavlaku i još malo mutiti mikserom. Fil podeliti na dva dela pa u jedan deo dodati mleveni keks. Tortu filovati sledecim redosledom. Na podlogu od keksa naneti beli fil bez keksa. Preko njega rasporediti kolutove banane i maline. Preko voca naneti drugi fil od keksa. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag i premazati preko fila.

Savet