

Brza torta s keksom i bananicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** krem šlaga od vanile
- **2.5 dl** mleka
- **3 kašike** prah šećera
- **1 čaša** kisele pavlake
- **250+100 g** keksa
- **10 kom** krem bananica
- **150 g** šlaga
- **1.5 dl** vode
- **300 g** voća po želji

Priprema

Umutiti krem šlag sa mlekom, dodati šećera i pavlaku i izmešati. Izlomiti keks i bananice i izmešati sa šlagom. U kalup na rasklapanje fi 28 cm poređati 100 g natopljenog keksa. Preko keksa staviti pola pripremljene smese, poređati voće (ja sam stavila kajsije i kupine) zatim drugu polovinu smese. Ostaviti u frižider na dva sata ili preko noci. Umutiti šlag sa kiselom vodom, skinuti obruz i tortu ukasiti po želji.

Savet