

Kremasta torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** slatke pavlake
- **200 g** prah šecera
- **400 g** kisele pavlake

Ostalo:

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **8** Iseckanih krem bananica
- **200 g** eurokrema

Dekoracija:

- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Penasto umutiti slatku pavlaku sa prah šecerom, zatim dodati kiselu pavlaku i sve lagano sjediniti varjačom. Smesu podeliti na 3 dela. U jedan deo dodati mlevenu plazmu, u drugi bananice, a u treci eurokrem. U kalup prvo staviti smesu sa plazmom, zatim smesu sa bananicama i na kraju smesu sa eurokremom. Po želji tortu ukrasiti sa umucenom slatkom pavlakom.

Savet

Hvala za nagradi, isprobali smo texell-ov pleh, odli?an je!!!