Brza torta sa cokoladnim bananicama



Sastojci

Potrebno je:

- 20 cokoladnih bananica
- 350 g mlevenog keksa
- 700 g slatke pavlake
- 1 kisela pavlaka
- 250 g šecera u prahu
- šlag ili cokolada za kuvanje (za odozgo)

Priprema

Umutiti mikserom slatku pavlaku i šecer u prahu, pa dodati kiselu pavlaku i još malo mutiti. Zatim dodati keks (proizvoac po vašem izboru, nemojte plazmu, bude teška i preslatka) i seckane bananice, pa varjacom lepo sjedinite.

Dobicete kompaktnu smesu, možete da je oblikujete kako god hocete, stavite u modlu, u zvono, ili u ciniju. Ostavite da prenoci u frižideru, pa ujutru odozgo ukrasite šlagom ili otopljenom cokoladom.

Brzo se pravi, lagana je i ukusna.