

Lagana torta sa bananama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Podloga

- 5 banana
- 1 limun

Fil

- 200 g margarin
- 200 g šecera u prahu
- 2 banane
- 1 limun
- 2 kiselije jabuke
- 350 g mlevene plazme
- 1 kesica cimeta
- 150 g šlaga

Priprema

5 banana preseći uzduž i preliti sokom od jednog limuna. Umutiti 200 g margarina sa 200 g šecera u prahu, izgnjeciti 2 banane i dodati sok od jednog limuna, dve izrendane jabuke (bolje je na krupnije rende) i dodati mlevenu plazmu. Sve to dobro izmešati i staviti od gore po bananama. Posuti cimetom. Od gore umutiti šlag.

Ostaviti da odstoji u frižideru bar 2-3 sata pre služenja.

Savet

Iako veoma laka za pripremu ova poslastica je veoma ukusna i omiljena u mojoj porodici i meu prijateljima. Probajte... Neka vam je u slast!!!!