

Konstantinova torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** keks bevita
- **400 g** šlaga toping baza
- 5 banana
- **2 kesice** šlag pene od čokolade
- **2 kesice** šlag pene za kolace od vanile
- **100 g** mlevene plazme
- **2 supene kašike** eurokrema
- **1 l** mleka
- **1** limun

Priprema

Bevitu keks poredjati na tanjir prethodno umakanu u mlako mleko.

Umutiti 200 g šlaga toping baze, i zatim u šlag dodati 2 kašike eurokrema i 100 g mlevene plazme. Sjediniti mikserom. Filovati preko keksa.

Banane iseckati na kolutice i preliti sokom od limuna. Banane redjati preko fila.

Sa 150 ml mleka umutiti 2 kesice šlaga od vanile i filovati preko banana. Zatim preko fila ponovo redjati keks.
Sa 150 ml mleka umutiti 2 kesice šlaga od čokolade.

Za kraj tortu premazati sa 200 g umucene topping baze. Ostaviti sat vremena da se slegne. Prijatno.

Savet

Ukusna, ali prvenstveno omiljena poslastica naše sree Konstantina.