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 cokolade
- **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 cokolade.

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

Savet

Ukusna, ali prvenstveno omiljena poslastica naše sree Konstantina.