

## ***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. Sjediti 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.