

Bezimena torta



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **150 g**plazma keksa
- **50 g**margarina
- **malogaziranog** soka

Za nadev:

- **250 g**plazma keksa
- **2**kisele pavlake
- **300 g**šlag pene
- **5 kašike**šecera
- **2 dl** kisele vode
- **300 g**krem bananica
- **50 g**oraha
- **50 g**plazma keksa
- **po želji** voca (kivi, mandarine...)

I još:

- **1-2 kesice**šlag pene

Priprema

Za koru pomešajte margarin i mleveni keks sa malo soka i rastanjite na tacnu za tortu. Za nadev: Izmravljeni

keks pomešajte sa kiselom pavlakom. Posebno mikserom umutite šlag sa šećerom i kiselom vodom, pa ga lagano umešajte u predhodnu masu. Iseckajte krem bananice i dodajte u masu. Zatim dodajte sitno seckane orahe, keks i seckano voće (ja sam dodala 3 mandarine i 3 kivija). Stavite masu na koru. Tortu premažite umućenim šlagom.

Savet