Torta za pola sata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šlag pene
- **2 dl**kisele vode
- **1 čaša**kisele pavlake
- **3 kašike**prah šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**žele bombona u boji
- **7** krem bananica
- **100 g**cokoladnih napolitanki
- **po potrebi**plazma keksa
- **oko 16**celih petit keksa

Priprema

Žele bombone sitno iseckajte, krem bananice takoe iseckajte, napolitanke izdrobite rukama, a plazma keks izrendajte. U odgovarajucu posudu mikserom umutite šlag u prahu sa prah šecerom, vanilom i kiselom vodom i umutite cvrst šlag. Zatim dodati kiselu pavlaku u umucen šlag. Od njega odvojte malo za preko, a u ostali šlag lagano umešajte krem bananice, žele bombone, napolitanke i mlevenog plazma keksa, onoliko koliko je potrebno da se dobije (kompaktna) smesa pogodna za oblikovanje. Na okruglu ili cetvrtastu tacnu stavite red cetvrtastog keksa (umocenog u sok ili mleko), pa preko njega rasporedite pripremljenu smesu. Odozgo tortu premažite odvojenim šlagom, ohladite pa služite.

Savet

Ovu tortu sam osmislila, izuzetno je ukusna, a pogodna je, jer neke od sastojaka možete i promeniti...