

Brza tortica



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**jogurta
- **300 gm**levenog šecera
- **500 gm**levene plazme
- **150-200 g**želete bombona
- 7cokoladnih bananica
- **1 kesica**šлага

Priprema

Žele bombone i cokoladne bananice iseckajte.

U posudu sipajte jogurt i mleveni šecer. Rucno izmešajte.

Potom dodajte mleveni keks, žele bombone i cokoladne bananice. Sjedinite masu. Pošto ce smesa biti veoma gusta, možete i rukom sjediniti.

Formirajte "koru". Oblik možete koji god želite.

U mom slučaju je u pitanju srce.

Šlag umutite po uputstvu sa kesice. Nanesite preko "kore".

Ukrasite po želji.

Presek...

Prijatno!

Njam :-)

Savet

Ovo je super za iznenadne goste. Uštedite vreme, a dobijete ukusan desert. Smesa od keksa je odlina, jer možete formirati bilo koji oblik, a pogodna je i za ukrašavanje fondanom. Eksperimentišite ukusima. Možete staviti i suvo grože, seckane bademe, lešnike, indijski orah... takoe možete napraviti i vonu torticu, takp što ete preko smese od keksa poreati banane,j agode... Ideja je mnogo. Ja sam probala sa bananama i fenomenalnog je ukusa. Broj porcija i vreme pripreme zavisi od vas. U principu veoma brzo se pravi. Prijatno!