

Torta Medeno Srce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** dlmleka
- **100** gšecera u prahu
- **3**pudinga od vanile
- **250** gmaslaca
- **200** gkeksa
- **300** gmedenog srca
- **3**banane
- **2** dlslatke pavlake

Priprema

Puding skuvati u mleku pa ostaviti da se ohladi. Maslac umutiti sa šecerom i dodati ohla?enom pudingu. Umutiti krem. Keks izlomiti, medeno srce i banane iseckati. Sve to dodati u krem. Oblikovati tortu u obliku srca i ostaviti u frižider da se stegne. Pavlaku umutiti i staviti na tortu.

Savet

Brza i veoma ukusna torta.