

Slag torta

osvezavajući desert

- 1** U veći dublji sud sipamo 1l mleka i 500gr praska za slag. Mutimo dok ne dobijemo potrebnu gustinu.
- 2** Oljustimo banane iseckamo na parcađ i izgnjecimo, potom dodamo u sud sa slagom.
- 3** Svaku piskotu potopimo u sok od pomorandže pa poredjamo na donji deo pravougaone kutije za tortu. Prefilujemo filom od banana, pa preko nanesimo još jedan red potopljenih piskota. Premazemo filom.
- 4** Kuvarski spric napunimo preostalim filom i ukrasimo tortu. Poprskamo zasecerenim ribizlama i suvim grozdjem.

Sastojci:

banana 1 kg
soka od pomorandže 200 ml
mleka 1 l
praska za slag 500 gr
piskota 1 veća kutija

Napomena:

Sluzi se na temperaturi od 10-12°C, a kao odlican zavrsetak ukusnog deserta popijte solju ctne kafe.