

## Slag torta

osvezavajuci desert

**1** U veci dublji sud sipamo 1l mleka i 500gr praska za slag. Mutimo dok ne dobijemo potrebnu gustinu.

**2** Oljoustimo banane iseckamo na parcad i izgnjecimo, potom dodamo u sud sa slagom.

**3** Svaku piskotu potopimo u sok od pomorandze pa poredjamo na donji deo pravougaone kutije za tortu. Prefilujemo filom od banana, pa preko nanesemo jos jedan red potopljenih piskota. Premazemo filom.

**4** Kuvarske spric napunimo preostalim filom i ukrasimo tortu. Poprskamo zasecerenim ribizlama i suvim grozdjem.

### Sastojci:

banana 1 kg

soka od pomorandze 200 ml

mleka 1 l

praska za slag 500 gr

piskota 1 veca kutija

### Napomena:

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