

Krem banana kocke



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **4** kašikabrašna
- **4** kašikašecera
- **1**prašak za pecivo
- **2** kašikekakoa
- **5** kašikaulja

Fil:

- 2puđinga od vanile
- **600** mlmleka
- **10** kašikašecera
- **250** gmargarina
- **1/2** flašiceekstrakta od banane

Sirup:

- **200** gšecera
- **2** dlvode

Glazura:

- **100** gcokolade za kuvanje

- **50 g**margarina
- **2 kašike**šecera
- **1**pavlaka

Priprema

Dobro umutiti belanca sa šecerom, a zatim postepeno dodavati žumanca. U smesu dodati ulje i brašno u koje smo umesali i prašak za pecivo i kakao. Smesu dobro sjediniti varjacim, a zatim uliti u plah obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20-25 minuta. Skuvati sirup od šecera i vode, pa preliti ispecenu koru.

Skuvati puding, a zatim ga skinuti sa ringle i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa ekstraktom banana, a zatim ga dodati u ohladjeni puding.

Glazuru pripremiti od otopljene cokolade sa šecerom, margarinom i pavlakom. Koru premazati filom i preliti pripremljenom glazurom.

Savet