Bananita kocke



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **3 kašike**oraha
- **2 kašike** brašna
- **1/2** praška za pecivo

Za kremu:

- **3** pudinga sa ukusom vanilije
- **1 l**mlijeka
- **10 kašika**šecera
- **250 g**maslaca

okoladna glazura:

- **100 g** cokolade za kuhanje
- **80 g** maslaca
- **100 ml** slatke pavlake

I još je potrebno:

- **4**banane
- **400 ml**slatke pavlake
- **2** krem fixa
- **1** limun-sok
- **200 g** marmelade od marelice
- **100 g** grožica
- **50 g** medenjaka

Priprema

Odvojiti bjelanjke od žumanjaka. Umutiti bjelanjke u cvrsti snijeg, dodati šecer, jedan po jedan žumanjak, miksati da dobijete gustu smjesu. Pomješajte orahe, brašno i prašak za pecivo te pažljivo dodajte smjesi. Izliti smjesu u pleh i peci na tempreturi 200 stepeni C dok ne porumeni. 3 pudinga skuhati u 1 l mlijeka u koje dodamo 10 kašika šecera. Kremu ohladiti, u ohlaeno dodati maslac, grožice i sjeckane medenjake, sve dobro izmješati da se sjedini. Finalni postupak: Ohlaenu koru premazati marmeladom od marelice, ili po želji, zatim staviti kremu, banane oguliti, prepolviti po dužini, posuti ih limunovim sokom. okoladu istopiti na pari dodati maslac i slatku pavlaku, izmješati i preliti preko banana. Ukrasiti slatkom pavlakom.

Savet