Banana šnite sa nutelom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**mlijeka
- **5 kašika** ulja
- **5 kašika**brašna
- **5 kašika**oraha
- **mala kašika**praška za pecivo

Fil:

- **500 ml**mlijeka
- **12 kašicica**gustina
- **250 g**šecera u prahu
- **1** margarin

Ostalo:

- Nutela
- ili bilo koji drugi krem
- **3**banane

Priprema

Prvo napravimo pecu. Stavimo 400 ml mlijeka da se kuha, a u ostalih 100 ml rastopimo gustin. Kad mlijeko prokuha saspemo gustin i miješamo do potrebne gustine. Ostavimo da se hladi.

Pripremamo koru. Odvojimo žumanca od bjelanaca. Umutimo bjelanca sa šecerom, dodamo žumanca i ostale sastojke. Kora se pece u velikom plehu od elektricnog šoreta.

Kad se kora malo prohladi premažemo je nutelom. Zatim koru presjecemo na tri jednaka dijela, da dobijemo tri lente.

Mutimo margarin sa šecerom u prahu, da se dobije pjenasta smjesa.

Predhodnoj smjesi dodamo ohcaenu pecu od gustina i mlijeka.

Stavljamo prvu lentu i premažemo je sa trecinom pripremljene pece.

Stavljamo drugu lentu, premažemo je sa malo pece, poredamo banane. U dvije kašike mlakog mlijeka rastopimo punu kašiku nutele pa poprskamo banane

Sa jos fila popunimo "rupe" izmeu banana.

Trecu lentu stavljamo tako što je okrenemo. Da kora premazana nutelom doe dole, na banane i fil.

Na kraju sve premažemo sa zadnjom trecinom fila...

Što se tice dekoracije ja nisam stavljala šlag. Ja sam opet rastopila punu kašiku nutele u dvije kašike mlakog mlijeka i poprskala odozgo.

Savet

Dekoracija je stvar ukusa. Može da se stavi šlag, ili okoladna glazura, ili da se narenda okolada. Šta ko voli nek izvoli :) Naravno, ukus je neprikosnoven, opisati se ne može :)