

Ledene kocke sa ukusom banane



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikaulja
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikekakaa

Sirup:

- 2 dl vode
- 2 čaše od jogurtašecera

Fil:

- 2 pudinga od vanile
- 6 dlmleka
- 10 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 1/2 flašicearome sa ukusom banane

Glazura:

- 100 gcokolade

- **1 kockica** margarina
- **2 kašike** šećera
- **1 čaša** kisele pavlake

Priprema

Prvo skuvati puding: u 1 dl mleka razmutiti puding, a preostalo mleko staviti sa šećerom da provri. Skuvati puding na uobicaen način i ostaviti da se ohladi.

Dok se puding hladi, pripremiti koru: posebno umutiti belanca sa šećerom, pa dodati žumanca i ulje. Varjačom umešati brašno, prašak za pecivo i kakao koje ste prethodno sjedinili u drugoj posudi. Sipati smesu u podmazan pleh i ispeci koru.

Dok se kora pece, skuvati sirup od vode i šećera, pa pecenu koru preliti vrućim sirupom.

Ostaviti koru da se hladi, pa pripremiti fil: umutiti margarin sa aromom banane pa dodati puding i sve lepo sjediniti. Nafilovati koru.

Za glazuru otopiti sve sastojke na tihoj vatri, pa preliti kolac. Ostaviti da se dobro ohladi, pa seci kocke.

Savet

Najbolje je pripremiti kola dan ranije, jer e biti sojniji.