

Socne banana kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 4 kašikebrašna
- 4 kašikešecera
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikekakaoa
- 5 kašikaulja

Fil:

- 2 kesepudinga od vanile
- 600 mlmleka
- 10 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 1 bocicaekstrakta od banane

Sirup:

- 200 gšecera
- 2 dlvode

Glazura:

- 100 gcokolade

- 2 kašikeulja

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst šam, postepeno dodavati žumanca, a potom i ulje. Zatim varjacom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 20-25 minuta. Za to vreme skuvati sirup od šećera i vode pa preliti gotovu koru. Puding razmutiti u 1 dl mleka, a preostalo mleko sa šećerom staviti da provri. Zatim ukuvati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. Skinuti sa ringle i ostaviti da se ohladi. Posebno penasto ulupati margarin, dodati ekstrakt banane, pa sastaviti sa ohladjenim pudingom. Premazati koru kremom i preliti glazurom.

Savet