

Banana kocke sa eurokremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašikašecera**
- 3 **ravne kašike**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 4 **kašikem**levenih oraha

Za fil:

- 1 **l**mleka
- 3 **kesice**pudinga od vanile
- 5 **kašikašecera**
- 1 **kašika**brašna
- 250 **g**margarina
- 5 **kašikašecera** u prahu

I još:

- 1,5 **kg**banana
- 400 **g**eurokrema
- 100 **ml**zaslaenog mleka za prelivanje kore

Za ukrašavanje:

- **100 g** šlag kreme
- **100 ml** mleka
- **po želji** malo čokolade

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja, a pred kraj muenja dodati šećer. Brašno i prašak za pecivo izmešati. pa dodati jajima, kao i mlevene orahe. Pleh dobro podmazati uljem i pobrašniti, pa u njega preruciti smesu. Peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 20 minuta. Kad se kora ohladi, prelići je sa 100 ml zaslaenog mleka. Fil: Prah za puding izmešati sa šećerom i brašnom, pa od litre mleka sipati malo i razmutiti da nema grudvica, a ostatak mleka staviti da se zagreva. Kad provri, uliti mu smesu sa prah pudingom, smanjiti temperaturu i mešati dok se ne zgusne. Kad se skuva, ostaviti ga da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa mu postepeno dodavati ohlaen puding, i lepo sjediniti. Fil podeliti na 2 dela. Eurokrem ostaviti na toplom da se razgreje, kako bi se lakše razmazao. Banane iseci na kolutove širine 7-8 mm. Na koru naneti polovinu fila, pa ga premazati polovinom eurokrema. Na eurokrem staviti banane. Preko banana naneti drugu polovinu fila, preko fila opet eurokrem. Staviti u frižider da se stegne, pa umutiti šlag kremu sa mlekom. Šlag krem premazati preko eurokrema, a preko šlaga po želji naredati 2 štanglice čokolade. Ostaviti u frižideru da prenoci.

Savet

Ako imate vremena, najbolje je nakon nanošenja fila ostaviti kola oko pola sata u frižideru da se malo stegne, pa onda namazati eurokrem. Isto i pre mazanja šlaga preko eurokrema. Takoe, najlakše je eurokrem nanositi i razmazivati postepeno, deo po deo a ne odjednom, i gde se jednom razmaže eurokrem taj deo se više ne dira.