

Krem bananice sa keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za deo sa keksom:

- **200 g**keksa
- **500 g**šecera
- **1,5 dl** vode
- **150 g**mlevenih lešnika
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade za mešanje

Za deo sa bananom:

- **2 dl**vode
- **700 g**šecera
- **30 g**želatina
- **1 bocica**ekstrakta banane

Preliv od cokolade:

- **100 g**cokolade za mešanje
- **2 kašičice**šecera
- **30 g**margarina
- **prstohvat**soli

Priprema

Za deo sa bananom: Špinovati šećer sa 1 dl vode oko 5 minuta. U drugi 1 dl vode potopiti želatin i ostaviti ga da nabubri. Skloniti sa vatre, pa dodati nabubrela želatin i neprekidno mutiti, dodati i ekstrakt. Masa treba da je penasta (mutiti 10 minuta).

Za deo sa keksom: U posudu staviti šećer i vodu, zagrejati i kad provri kuvati 4-5 minuta. Šećerni sirup bi trebao da ima gustinu meda. Pomeriti sa ringle, staviti ceo margarin ili putera i mešati dok se potpuno ne istopi. Dodati mleveni keks i mlevene lešnike u vruć sirup. Izjednčiti smesu (ako je suviše gusta, dodati 1-2 kafene kašičice vruće vode i promešati). Smesu podeliti na 2/3 i 1/3. U 1/3 dodati 100 g otopljenog čokolade.

Rastopiti čokoladu, šećer, margarin i so.

Filove reati kao na slici: -1/3 keksa koju smo mešali sa čokoladom izliti u pleh - tanak sloj fila od banane -izliti ostatak fila sa keksom (2/3) - prelići tankim slojem čokolade - ostatak fila od banane - i na kraju prelići ostatkom otopljenog čokolade.

Ostaviti da se hladi pre služenja.

Savet