

Gusenica koja je progutala bananu :)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 3 ravne kašikebrašna
- 4 ravne kašikemlevenog keksa

Za fil:

- 250 mlmleka
- 1 kesicapudinga od cokolade
- 3 kašikešecera
- 200 gmargarina
- 200 gšecera u prahu
- 250 gmlevenog keksa
- 2banane

Za glavu i deo tela:

- 300 gmlevenog keksa
- 100 gmargarina
- 100 gšecera u prahu
- 1 dlsoka po želji (pepsi, koka-kola...)

Za ukrašavanje:

- **600 g** šlaga
- **6 dl** hladne vode
- 2 lizalice
- **nekoliko** šarenih bombonica
- **po želji** boje u prahu

Priprema

Za koru: Odvojiti belanca od žumanaca pa umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. Postepeno dodati i žumanca, pa sjediniti smesu. Varjacom lagano umešati brašno i mleveni keks, pa smesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje i ispeci koru na 200 stepeni.

Dok je kora vruca, pomocu papira na kom se pekla uviti je u rolat i ostaviti da se ohladi.

Za fil: Razmutiti puding od cokolade sa malo mleka, a preostalo mleko staviti sa šećerom da provri. Ukuvati puding u provrelo mleko i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu i dodati ohlaeni puding. Sjediniti smesu mikserom, da ne ostanu grudvice.

Dodati i mleveni keks i sjediniti.

Polovinom fila premazati koru. Duž jednog kraja poreati dve banane.

Zatim sve pažljivo uviti u rolat. Ostaviti da se malo stegne u frižideru, kako biste mogli da ga preseccete i oblikujete gusenicu.

Ohlaeni rolat preseccite na dva dela, jedan veci i drugi manji. Manji deo treba da bude onaj gde ce biti glava gusenice.

Premazati rolate preostalim filom.

Umutiti 100 g margarina sa 100 g šećera u prahu, dodati 300 g mlevenog keksa i sok pa rukama umesiti smesu. Od dobijene smese oblikovati loptu koja ce biti glava gusenice i popuniti deo koji je ostao prazan kad ste presecceli rolat.

Umutiti šlag sa hladnom vodom, pa polovinom šlaga premazati celu gusenicu.

U preostali šlag dodavati boje po želji i pomocu kolacarskog šprica ukrasiti gusenicu.

Zabosti dve lizalice da budu antene, a oci, nos i usta napraviti od šarenih bombonica.

Savet