

## ***Menaž banana kocke***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike brašna
- 2 kašike kakaoa

#### **Fil:**

- 2 jajeta
- 6 kašika šećera
- 3 kašike brašna
- 1 dl mleka
- 1 kesica vanilin šećera
- 100 g Menaž čokolade
- 250 g margarina s ukusom vanile
- 3 banane
- 2 kesice šlaga
- 2 dl mineralne vode

### **Priprema**

Kora: Odvojiti žumanca od belanaca i umtiti belanca u cvrst sneg. Dodati šećer i mutiti dok se šećer ne rastopi. Dodati polako žumanca i sve sjediniti. Dodati brašno i kakao i varjacom nežno promešati da se sve sjedini. Pravougaonu tepsiju dimenzija 30x20 cm obložiti papirom za pečenje i sipati u nju pripremljenu smesu. Poravnati i peci u zagrejanj rećni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Fil: U odgovarajućoj posudi sjediniti, jaja, šećer, brašno, mleko i vanilin šećer. Kuvati na pari uz stalno mešanje dok se ne dobije gust krem. Pri kraju kuvanja dodati izlomljenu MENAŽ čokoladu i nastaviti sa mešanjem. Kad se čokolada otopi, skinuti sa ringle i ostaviti da se ohladi.

U ohladjen fil dodati omekšao margarin i narendane banane pa umutiti mikserom. Preko kore premazati fil, lepo ga poravnati pa odozgo premazati šlag koji ste umutili sa mineralnom vodom.

## Savet

Kocke dobro ohladiti pa poslužiti. Najbolje je napraviti ih dan ranije.