

Piramide sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 150 g margarina
- 100 g čokolade
- 200 g mlevene plazme
- 200 g četvrtastog keksa
- 100 ml mleka
- 6 krem bananica

Priprema

Pravougaoni kalup obložiti prijanjajućom providnom folijom. Keks umakati u mlako mleko i poreati sa obe strane kalupa (kao na slici).

Za fil: Umutiti jaja i šecer te ih skuvati na pari. Kad dobije potrebnu gustinu dodati čokoladu, margarin, ukuvati. Skloniti sa pare pa umešati mlevenu plazmu. Ostaviti da se malo prohladi (ali ne skroz-vec da bude mlako) pa naneti polovinu smese u kalup.

Preko rasporediti krem bananice.

Preko naneti ostatak fila.

Prekriti keksom potopljenim u mlakom mleku.

Ostaviti da se stegne. Sutradan izruciti na tacnu.

Seci na parcad zeljene velicine i poslužiti.

Savet