

## ***Smotana banana***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- 5 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 4 kašikekaka
- 1/2 kesicepraška za pecivo

#### **Fil:**

- 500 mlmleka
- 2 kašikešecera
- 1puding od vanile
- 1/2 margarina

#### **Za ukrašavanje:**

- 250 gšlag krema
- 200 mlkisele vode

#### **I još:**

- 2banane

## **Priprema**

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, pa dodati žumanca, brašno, prašak za pecivo i kakao. Umucenu smesu sipati u pleh i peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecenu koru uviti u vlažnu krpu i ostaviti da se ohladi.

U mleko dodati šećer, pa kada provri dodati razmuceni puding i ukuvati. U vruće dodati margarin pa mešati da se otopi. Ohladiti, uz povremeno mešanje da se ne napravi korica na pudingu.

Koru razmotati, naneti fil ravnomerno, pa staviti na jednu stranu banane pa zamotati rolat, ukrasiti šlagom koji smo umutili sa kiselom vodom.

Ohladiti, pa seci i poslužiti! Prijatno.

## **Savet**