Valovi Menaža

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **10 kašika**šecera
- **1** vanilin šecer
- **10 kašika**ulja
- **6 kašika**mleka
- **15 kašika** brašna
- **2 kašike**kakao praha
- **1 kesica**praška za pecivo
- **600 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **200 g**kristal šecera
- **250 g**margarina
- **50 ml** soka od jednog limuna
- **200 g**keksa
- **4**banane
- **10**krem bananica
- **200 g**cokolada

Priprema

Penasto umutiti jaja sa 5 kašika kristal šecra, dodati 1 vanilin šecer, ulje, mleko i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti kakao prah, a drugi neka ostane žut.

U pleh za pecenje sipati prvo žuti deo pa onda deo sa kakao prahom. Lagano preci viljuškom preko smese da se

pomeša sa žutim delom. Peci na 180 C oko 30 minuta.

Fil: U šerpu staviti 500 ml mleka i šecer. U ostatak mleka dodati puding i promešati. Kada mleko pocne da vri sipati puding i mešati dok se ne dobije željene gustina. Ostaviti sa strane da se ohladi. Umutiti penasto margarin i pomešati sa pudingom. Prohlaenu koru natopiti sokom od limuna. Na koru staviti isecene banane i krem bananice.

Zatim prekriti filom. Preko fila poreati keks umakan u malo mleka. Preko keks istopiti cokoladu pa preliti kolac. Ostaviti da se stegne kolac pa seci na kockice. Prijatno.

Savet