Brze macije oci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **4 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kašike**kakaa
- **5 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **2 kašike**jogurta

Fil:

- **3 dl**slatko vrhnje
- **100 g**cokolade za kuhanje
- **4**banane
- **2 kašike**šecera u prahu

Priprema

Kora: razdvojiti jaja. Umutiti bjelanca. Žumanjke umutiti sa šecerom, vanilin šecerom, te dodati brašno, prašak za pecivo i kakao. U tu smjesu kašikom dodati umucene bjelanjke.

etvrtasti pleh (od elektricnog) obložiti papirom za pecenje i izruciti koru. Peci 10tak minuta na temp od 200 stepeni.

Izvaditi koru, odvojiti papir i zarolati u vlažnu krpu. Ostaviti da stoji dok pripremimo fil.

Fil: otopiti cokoladu za kuhanje sa šecerom i malo mlijeka. Umutiti u cvrst šlag slatko vrhnje. Prohladjenu cokoladu spojiti sa šlagom i fil je spreman. Po želji dodati još šecera ili cokolade.

Koru razmotati, obilno premazati filom, ostaviti malo za premazivanje. Na dva kraja kore staviti po dvije banane. Zarolati i postaviti na tacnu prema dolje. Premazati ostatkom fila.

Savet

Jednostavno, a ukusno.