

Banofi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 2 kašike ulja
- 3 banane
- 1/2 kašice cimeta
- 4 kašike šecera

Fil:

- 150 g šecera
- 1 dl slatke pavlake
- 100 g margarina
- 300 g šlaga

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno, ulje 1 pasiranu bananu i cimet. Sve lagano sjediniti. U okrugli kalup 28 cm staviti pek papir, po njemu poslagati 2 banane isecene na kolutice, sipati testo i peci na 180C. Peceno i ohlaeno testo okrenuti da banane odu gore.

Fil spremati u dubljoj šerpi. Šecer istopiti u karamel, dodati slatku pavlaku predhodno malo zagrejanu u mikrotalasnoj da nebi došlo do prskanja kad se sipa u šecer. Onda dodati margarin (iseckan), kad se istopi izmešati dobro i sjediniti. Masu sipati na metalnu tacnu da se ohladi.

Ulupati šlag i dodati 2/3 karamela i sjediniti. Kašikom naneti na koru. Ostatak karamela poprskati gore po filu i po želji nastrugati malo cokolade ali nije obavezno. Ja sam posula sa cokoladnim mrvicama u boji.

Savet