

Banana fantazija



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **1/2**praška za pecivo
- maloulja
- **3** kašikekakaa
- **1** dlmlijeka

Krema:

- **3**pudinga od vanilije
- **1** lmlijeka
- **150** gmargarina
- **6** kašikašecera

I još:

- po željibanane
- **250** mlslatke pavlake za šlag

Preljev za biskvit:

- **1 dl** mlijeka
- **3 kašike** rumu

Priprema

Odvojite žumanjke od bjelanjaka te miksajte žumanjke sa šecerom da se ne zgruda. Dodajte brašno i prašak za pecivo, te mlijeko i ulje, miksajte dok ne postane kremasto te stavite 3 žlice kakaa. Na kraju kuhacom umiješajte snijeg od bjelanjaka i stavite u 180 stupnjeva zagrijanu pecnicu i pecite 20 minuta.

Tek ispeceni biskvit preliti sa prokuhanim mlijekom u koji ste dodali rum, ostaviti da se ohladi pa preko cijelog biskvita poslažite banane.

Skuhajte puding te ostavite da se ohladi, u ohlaeni biskvit dodajte margarin te dobro izmišljajte, kremu izlijte preko banani i pustite da se stisne, nakon toga izmišljajte vrhnje za šlag i stavite preko kreme

Savet

Kola možete dodatno preliti okoladom ili naribati je :)