

## *Krem banana kocke*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 6jaja
- 4 kašikabrašna
- 4 kašikašecera
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikekakoa
- 5 kašikaulja

#### **Fil:**

- 2pudinga od vanile
- 600 mlmleka
- 10 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 1/2 flašiceekstrakta od banane

#### **Sirup:**

- 200 gšecera
- 2 dlvode

#### **Glazura:**

- 100 gcokolade za kuvanje

- **50 g** margarina
- **2 kašike** šećera
- **1** pavlaka

## **Priprema**

Dobro umutiti belanca sa šećerom, a zatim postepeno dodavati žumanca. U smesu dodati ulje i brašno u koje smo umesali i prašak za pecivo i kakao. Smesu dobro sjediniti varjacim, a zatim uliti u plah obložen papirom za pečenje i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20-25 minuta. Skuvati sirup od šećera i vode, pa preliti ispecenu koru.

Skuvati puding, a zatim ga skinuti sa ringle i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa ekstraktom banana, a zatim ga dodati u ohladjeni puding.

Glazuru pripremiti od otopljene cokolade sa šećerom, margarinom i pavlakom. Koru premazati filom i preliti pripremljenom glazurom.

## **Savet**