

Bananita kocke



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 **kašikašecera**
- 3 **kašikeoraha**
- 2 **kašike** brašna
- 1/2 praška za pecivo

Za kremu:

- 3 pudinga sa ukusom vanilije
- 1 lmlijeka
- 10 **kašikašecera**
- 250 gmaslaca

okoladna glazura:

- 100 g cokolade za kuhanje
- 80 g maslaca
- 100 ml slatke pavlake

I još je potrebno:

- 4banane
- 400 mlslatke pavlake
- 2 krem fixa
- 1 limun-sok
- 200 g marmelade od marelice
- 100 g grožica
- 50 g medenjaka

Priprema

Odvojiti bjelanjke od žumanjaka. Umutiti bjelanjke u cvrsti snijeg, dodati šećer, jedan po jedan žumanjak, miksati da dobijete gustu smjesu. Pomješajte orahe, brašno i prašak za pecivo te pažljivo dodajte smjesi. Izliti smjesu u pleh i peci na tempreturi 200 stepeni C dok ne porumeni. 3 pudinga skuhati u 1 l mlijeka u koje dodamo 10 kašika šećera. Kremu ohladiti, u ohlaeno dodati maslac, grožice i sjeckane medenjake, sve dobro izmješati da se sjedini. Finalni postupak: Ohlaenu koru premazati marmeladom od marelice, ili po želji, zatim staviti kremu, banane oguliti, prepolviti po dužini, posuti ih limunovim sokom. okoladu istopiti na pari dodati maslac i slatku pavlaku, izmješati i preliti preko banana. Ukrasiti slatkom pavlakom.

Savet