

# **Karamel kocke sa bananama**



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Biskvit:**

- **4**jajeta
- **4** kašikešecera
- **1** dlulja
- **200** gbrašna
- **1**prašak za pecivo
- **1/2** kašicicecimetra
- **2-3**banane

### **Krema:**

- **300** gšecera
- **4** dlslatke pavlake
- **150** gmargarina

### **I još:**

- **2** dlslatke pavlake

## **Priprema**

Pjenasto umutiti jaja i šecer, pa dodati ulje. Zatim pažljivo dodati i brašno, pomješano sa cimetom i praškom za

pecivo. Pleh premazati margarinom i posuti brašnom. Banane isjeci i poredati po dnu pleha.

Preko banana sipati smjesu za biskvit. Peci na 180 C, nekih 20-tak minuta.

Pecen biskvit ostaviti da se potpuno ohladi. U šerpu sipati šefer, pa ga na laganoj vatri karamelizirati. Kad se šefer karamelizuje, lagano dodati 2 dl slatke pavlake, pa na laganoj vatri miješati, dok se karamel ne otopi. Maknuti sa vatre, pa dodati margarin. Kad se margarin istopi, a smjesa prohladi, odvojiti 5-6 kašika karamel kreme i ostaviti za dekoraciju. Preostala 2 dl slatke pavlake ulupati u cvrst snijeg, pa sjediniti sa karamel kremom. Dobro izmiksati, pa premazati biskvit.

Preko premazati 2 dl umucene slatke pavlake, pa ostaviti da se ohladi. Hladan kolac rezati na kocke, pa svaku kocku posuti sa malo karamel kreme.

## **Savet**