

Karamel kocke sa bananama



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 1 dlulja
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 kašice cimeta
- 2-3 banane

Krema:

- 300 g šecera
- 4 dl slatke pavlake
- 150 g margarina

I još:

- 2 dl slatke pavlake

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šećer, 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 šećer, pa ga na laganoj vatri karamelizirati. Kad se šećer 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