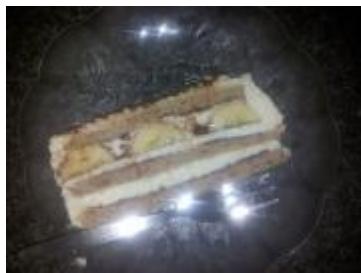


## **Banana šnite sa nutelom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikamlijeka
- 5 kašika ulja
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikaoraha
- mala kašikapraška za pecivo

#### **Fil:**

- 500 mlmlijeka
- 12 kašicicagustina
- 250 gšecera u prahu
- 1 margarin

#### **Ostalo:**

- Nutela
- ili bilo koji drugi krem
- 3banane

### **Priprema**

Prvo napravimo pecu. Stavimo 400 ml mlijeka da se kuha, a u ostalih 100 ml rastopimo gustin. Kad mlijeko prokuha saspemo gustin i miješamo do potrebne gustine. Ostavimo da se hlađi.

Pripremamo koru. Odvojimo žumanca od bjelanaca. Umutimo bjelanca sa šećerom, dodamo žumanca i ostale sastojke. Kora se pece u velikom plehu od električnog šoreta.

Kad se kora malo prohladi premažemo je nutelom. Zatim koru presjecemo na tri jednaka dijela, da dobijemo tri lente.

Mutimo margarin sa šećerom u prahu, da se dobije pjenasta smjesa.

Predhodnoj smjesi dodamo ohcaenu pecu od gustina i mlijeka.

Stavljam prvu lenu i premažemo je sa trecinom pripremljene pece.

Stavljam drugu lenu, premažemo je sa malo pece, poredamo banane. U dvije kašike mlakog mlijeka rastopimo punu kašiku nutele pa poprskamo banane

Sa jos fila popunimo "rupe" između banana.

Trecu lenu stavljamo tako što je okrenemo. Da kora premazana nutelom doe dole, na banane i fil.

Na kraju sve premažemo sa zadnjom trecinom fila...

Što se tice dekoracije ja nisam stavljala šlag. Ja sam opet rastopila punu kašiku nutele u dvije kašike mlakog mlijeka i poprskala odozgo.

## **Savet**

Dekoracija je stvar ukusa. Može da se stavi šlag, ili okoladna glazura, ili da se narenda okolada. Šta ko voli nek izvoli :) Naravno, ukus je neprikosnoven, opisati se ne može :)