Ledene kocke sa ukusom banane



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**ulja
- **1**prašak za pecivo
- **2 kašike**kakaa

Sirup:

- **2 dl**vode
- **2 caše od jogurta**šecera

Fil:

- **2** pudinga od vanile
- **6 dl**mleka
- **10 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **1/2 flašice**arome sa ukusom banane

Glazura:

- **100 g**cokolade

- **1 kockica**margarina
- **2 kašike**šecera
- **1 cašа**kisele pavlake

Priprema

Prvo skuvati puding: u 1 dl mleka razmutiti puding, a preostalo mleko staviti sa šecerom da provri. Skuvati puding na uobicajen nacin i ostaviti da se ohladi.

Dok se puding hladi, pripremiti koru: posebno umutiti belanca sa šecerom, pa dodati žumanca i ulje. Varjacom umešati brašno, prašak za pecivo i kakao koje ste prethodno sjedinili u drugoj posudi. Sipati smesu u podmazan pleh i ispeci koru.

Dok se kora pece, skuvati sirup od vode i šecera, pa pecenu koru preliti vrucim sirupom.

Ostaviti koru da se hladi, pa pripremiti fil: umutiti margarin sa aromom banane pa dodati puding i sve lepo sjediniti. Nafilovati koru.

Za glazuru otopiti sve sastojke na tihoj vatri, pa preliti kolac. Ostaviti da se dobro ohladi, pa seci kocke.

Savet

Najbolje je pripremiti kola dan ranije, jer e biti soniji.