

Ledene bele kocke sa bananama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- 7 kašikabrašna
- 100 gšecera
- 1/2prašak za pecivo

Za prelivanje kore:

- 2 dlmleka
- 2 kesicevanil šecera

Fil:

- 8 dlmleka
- 8 kašikašecera
- 7žumanaca
- 3 kašikegustina
- 2 kašikebrašna
- 2 kesicevanil šecera
- 250 gmargarina
- 100 gšecera u prahu
- 3 vecebanane

Priprema

Koru ispeci od belanaca, brašna, šecera i prašak za peciva na 200 stepeni 25 minuta. Vrelu koru preliteri vrelinim mlekom i vanilom. Ohladiti koru.

Fil: 8 dl mleka da provri, pre nego što cemo da stavimo mleko na vatru odvojiti 6 kašika hladnog mleka pa ga promešati sa žumancima, šecerom, brašnom, gustinom i vanilom. Skuvati gust krem, ohladiti pa kremi dodati umucen margarin sa 100 g šecera u prahu.

Na ohladjenoj kori staviti tanak sloj fila pa preko fila iseckane banane na kolutove, poredjati ih pa preko banana sa sitnom cediljkom sipati kakao. (2 kašike kakaa)

Preko banana staviti ostatak fila. Odozgo može umucen šlag ili topljena cokolada. Ja sam istopila 200 g bele cokolade sa 2 kašike ulja i prelila preko kolaca.

Savet

Kola je ukusan svi ga vole.