

# **Ledene bele kocke sa bananama**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 7 belanaca
- 7 kašikabrašna
- 100 g šecera
- 1/2 prašak za pecivo

### **Za prelivanje kore:**

- 2 dlmleka
- 2 kesicevanil šecera

### **Fil:**

- 8 dlmleka
- 8 kašika šecera
- 7 žumanaca
- 3 kašike gustina
- 2 kašike brašna
- 2 kesicevanil šecera
- 250 g margaferina
- 100 g šecera u prahu
- 3 večebanane

## **Priprema**

Koru ispeci od belanaca, brašna, šecera i prašak za peciva na 200 stepeni 25 minuta. Vrelu koru preliti vrelim 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.