

## *Piramida sa krem bananicama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **125 g** margarina
- **125 g** šećera u prahu
- **250 g** mlevenog keksa
- **2 kašike** kakaa
- **70 g** mlevenog lešnika
- **1 dl** gaziranog soka
- **6** krem bananice

### **Priprema**

Umutiti mikserom margarin pa dodati šećer u prahu. Mleveni keks natopiti gaziranim sokom i dodati u predhodnu masu. Dodati još kakao i mleveni lešnik. Sve lepo sjediniti.

Na celofanu koga smo premazali uljem izrucimo masu. Rastanjiti smesu, napraviti pravougaoni oblik. Preko sredine kore poredjati krem bananice jednu do druge. Zajedno sa celofanom oblikovati piramidu.

Ostaviti 3 sata da se suši. Skinuti celofan i posuti ceo kolac mlevenim lešnikom.

### **Savet**