

Banana kocke sa eurokremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **3** ravne kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **4** kašikemlevenih oraha

Za fil:

- **1** l mleka
- **3** kesicepuđinga od vanile
- **5** kašikašecera
- **1** kašikabrašna
- **250** g margarina
- **5** kašikašecera u prahu

I još:

- **1,5** kg banana
- **400** g eurokrema
- **100** ml zaslaenog mleka za prelivanje kore

Za ukrašavanje:

- **100 g** šlag kreme
- **100 ml** mleka
- **po želji** malo cokolade

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja, a pred kraj mucenja dodati šefer. Brašno i prašak za pecivo izmešati, pa dodati jajima, kao i mlevene orahe. Pleh dobro podmazati uljem i pobrašniti, pa u njega preruciti smesu. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 20 minuta. Kad se kora ohladi, preliti je sa 100 ml zaslaenog mleka. Fil: Prah za puding izmešati sa šeferom i brašnom, pa od litre mleka sipati malo i razmutiti da nema grudvica, a ostatak mleka staviti da se zagreva. Kad provri, uliti mu smesu sa prah pudingom, smanjiti temperaturu i mešati dok se ne zgusne. Kad se skuva, ostaviti ga da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa šeferom u prahu, pa mu postepeno dodavati ohlaen puding, i lepo sjediniti. Fil podeliti na 2 dela. Eurokrem ostaviti na toplom da se razgreje, kako bi se lakše razmazao. Banane iseci na kolutove širine 7-8 mm. Na koru naneti polovinu fila, pa ga premazati polovinom eurokrema. Na eurokrem staviti banane. Preko banana naneti drugu polovinu fila, preko fila opet eurokrem. Staviti u frižider da se stegne, pa umutiti šlag kremu sa mlekom. Šlag krem premazati preko eurokrema, a preko šлага po želji narendati 2 štanglice cokolade. Ostaviti u frižideru da prenoci.

Savet

Ako imate vremena, najbolje je nakon nanošenja fila ostaviti kola oko pola sata u frižideru da se malo stegne, pa onda namazati eurokrem. Isto i pre mazanja šлага preko eurokrema. Takoe, najlakše je eurokrem nanositi i razmazivati postepeno, deo po deo a ne odjednom, i gde se jednom razmaže eurokrem taj deo se više ne dira.