

Krem bananice sa keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za deo sa keksom:

- **200** gkekса
- **500** gšecera
- **1,5** dl vode
- **150** gmlevenih lešnika
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade za mešanje

Za deo sa bananom:

- **2** dlvode
- **700** gšecera
- **30** gželatina
- **1** bocicaekstrakta banane

Preliv od cokolade:

- **100** gcokolade za mešanje
- **2** kašicicešecera
- **30** gmargarina
- **prstohvatsoli**

Priprema

Za deo sa bananom: Špinovati šefer sa 1 dl vode oko 5 minuta. U drugi 1 dl vode potopiti želatin i ostaviti ga da nabubri. Skloniti sa vatre, pa dodati nabubreli želatin i neprekidno mutiti, dodati i ekstrakt. Masa treba da je penasta (mutiti 10 minuta).

Za deo sa keksom: U posudu staviti šefer i vodu, zagrejati i kad provri kuvati 4-5 minuta. Šecerni sirup bi trebao da ima gustinu meda. Pomeriti sa ringle, staviti ceo margarin ili putera i mešati dok se potpuno ne istopi. Dodati mleveni keks i mlevene lešnike u vruc sirup. Izjednaciti smesu (ako je suviše gusta, dodati 1-2 kafene kašicice vruce vode i promešati). Smesu podeliti na 2/3 i 1/3. U 1/3 dodati 100 g otopljene cokolade.

Rastopiti cokoladu, šefer, margarin i so.

Filove reati kao na slici: -1/3 keksa koju smo mešali sa cokoladom izliti u pleh - tanak sloj fila od banane -izliti ostatak fila sa keksam (2/3) - preliti tankim slojem cokolade - ostatak fila od banane - i na kraju preliti ostatkom otopljene cokolade.

Ostaviti da se hlađi pre služenja.

Savet