

Birthday cake



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **250 ml** slatke pavlake
- **200 g** mlevene plazme
- **1 kašik** meda
- **1 kesica** krem fixa

Za banana fil:

- **3** banane
- **250 ml** slatke pavlake
- **1/2 kesice** želatina
- **malo** limunovog soka

Za cokoladni fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** cokolade
- **1/2 kesice** želatina

Za glazuru:

- **150 g** cokolade
- **150 ml** slatke pavlake

Priprema

Koristila sam kalup 26 cm. Za koru umutiti pavlaku, dodati plazmu med i krem fix. Sve preruciti u kalup i utisnuti koru, zatim je prekriti providnom folijom da se ne suši i staviti u frižider dok spremamo fil od banane.

Iseckati banane na kockice i preliteri sa malo limunovog soka. Umutiti slatku pavlaku (koristila sam zaslaženu pa nisam šecerila), dodati banane i želatin (pripremljen po uputstvu sa kesice). Premazati preko kore.

Za cokoladni fil: Otopiti cokoladu (mada je možete i izrendati, ja sam koristila noiset). Dodati u umucenu slatku pavlaku i na kraju sipati želatin. Sve izmutiti i premazati preko banana fila.

Za glazuru: Ugrejati slatku pavlaku, dodati cokoladu skloniti sa vatre i polako mešati dok se ne otopi. Mlako preliteri preko kore i sačekati da se otopi.

Savet

Uživajte :)