

# **Menaž banana kocke**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **4**jajeta
- **4** kašikešecera
- **4** kašikebrašna
- **2** kašikekakaoa

### **Fil:**

- **2**jajeta
- **6** kašikašecera
- **3** kašikebrašna
- **1** dlmleka
- **1** kesicavanilin šecera
- **100 g**Menaž cokolade
- **250 g**margarina s ukusom vanile
- **3**banane
- **2** kesicešлага
- **2** dlmineralne vode

## **Priprema**

Kora: Odvojiti žumanca od belanaca i umtiti belanca u cvrst sneg. Dodati šefer i mutiti dok se šefer ne rastopi. Dodati polako žumanca i sve sjediniti. Dodati brašno i kakao i varjacom nežno promešati da se sve sjedini. Pravougaonu tepsiju dimenzija 30x20 cm obložiti papirom za pecenje i sipati u nju pripremljenu smesu. Poravnati i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

Fil: U odgovarajućoj posudi sjediniti, jaja, šefer, brašno, mleko i vanilin šefer. Kuvati na pari uz stalno mešanje dok se ne dobije gust krem. Pri kraju kuvanja dodati izlomljenu MENAŽ cokoladu i nastaviti sa mešanjem. Kad se cokolada otopi, skinuti sa ringle i ostaviti da se ohladi.

U ohladjen fil dodati omekšao margarin i narendane banane pa umutiti mikserom. Preko kore premazati fil, lepo ga poravnati pa odozgo premazati šlag koji ste umutili sa mineralnom vodom.

## Savet

Kocke dobro ohladiti pa poslužiti. Najbolje je napraviti ih dan ranije.