

Valovi Menaža



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 10 kašikašecera
- 1 vanilin šecer
- 10 kašikaulja
- 6 kašikamleka
- 15 kašika brašna
- 2 kašikekakao praha
- 1 kesicapraška za pecivo
- 600 mlmleka
- 2pudinga od vanile
- 200 gkristal šecera
- 250 gmargarina
- 50 ml soka od jednog limuna
- 200 gkeksa
- 4banane
- 10krem bananica
- 200 gcokolada

Priprema

Penasto umutiti jaja sa 5 kašika kristal šecra, dodati 1 vanilin šecer, ulje, mleko i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti kakao prah, a drugi neka ostane žut.

U pleh za pecenje sipati prvo žuti deo pa onda deo sa kakao prahom. Lagano preci viljuškom preko smese da se

pomeša sa žutim delom. Peci na 180 C oko 30 minuta.

Fil: U šerpu staviti 500 ml mleka i šećer. U ostatak mleka dodati puding i promešati. Kada mleko počne da vri sipati puding i mešati dok se ne dobije željene gustina. Ostaviti sa strane da se ohladi. Umutiti penasto margarin i pomešati sa pudingom. Prohlaženu koru natopiti sokom od limuna. Na koru staviti isećene banane i krem bananice.

Zatim prekriti filom. Preko fila porežati keks umakan u malo mleka. Preko keks istopiti čokoladu pa preliti kolac. Ostaviti da se stegne kolac pa seci na kockice. Prijatno.

Savet