

Trokuti sa krem bananicom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 list oblande
- 8 krem bananica

Za fil:

- 150 g šecera
- 1 dl vode
- 125 g margarina
- 150 g cokolade
- 150 g mlevena keksa
- 50 g mlevenih oraha

Priprema

Oblandu iseci prema velicine stranica kalupa.

Fil: U posudu staviti šecer i vodu kuvati dok se šecer ne istopi pa dodati margarin i cokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati mleveni keks i mlevene orahe.

U kalup za trokute sa strane stavimo izrezane listove od oblandi, pa stavimo do pola kalupa fila, pa poredjamo 4 krem bananice pa stavimo preko njih fila da popunimo kalip. Po vrhu stavimo izrezani list oblande.

Ovo je smesa za 2 kalupa dužine 37 cm.