

?oko banana



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za krem:

- 10 dgšecera
- 1 dlmlijeka
- 2 kašikebrašna
- 2 jajeta
- 200 gcokolade za kuhanje
- 1 kesicašlag krema od cokolade
- 1 kesicašlag pjena

Priprema

Žumanjke i šećer pjenasto umutiti, zatim dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Na kraju umiješati cvrst snijeg od bjelanjaka. Ispeci koru i vruću premazati eurokremom, (ako želite malo mekšu koru natopite je sa 3 kašike mlijeka). Kada se malo ohladi porežati banane koje ste izrezali u kolutice. Napravite kremu tako što ćete kuhati jaja, šećer, mlijeko i brašno na pari (nemojte da bude gusto). Na kraju umiješajte cokoladu koju ste otopili. Ostavite da se krema malo ohladi. Umutite šlag kremu od cokolade i šlag pjenu i ostavite malo u frižideru. Koru premažite kremom i stavite u frižider da se stegne malo. Zatim je premažite šlag kremom od cokolade i vratite

još u frižider. I na kraju ukasite šlag pjenom i pospite malo kakaoa po želji radi ukrasa.

Savet

Uživajte.