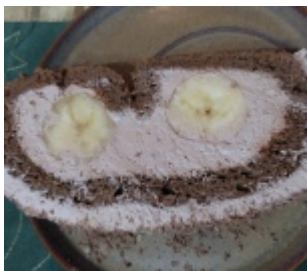


Brze macije oci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 4 **kašike**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 2 **kašike**kakaa
- 5 **kašika**šecera
- 1vanilin šecer
- 2 **kašike**jogurta

Fil:

- 3 **dl**slatko vrhnje
- 100 **g**cokolade za kuhanje
- 4banane
- 2 **kašike**šecera u prahu

Priprema

Kora: razdvojiti jaja. Umutiti bjelanca. Žumanjke umutiti sa šecerom, vanilin šecerom, te dodati brašno, prašak za pecivo i kakao. U tu smjesu kašikom dodati umucene bjelanjke.

etvrtasti pleh (od elektricnog) obložiti papirom za pecenje i izruciti koru. Peci 10tak minuta na temp od 200 stepeni.

Izvaditi koru, odvojiti papir i zarolati u vlažnu krpu. Ostaviti da stoji dok pripremimo fil.

Fil: otopiti čokoladu za kuhanje sa šećerom i malo mlijeka. Umutiti u čvrst šlag slatko vrhnje. Prohladjenu čokoladu spojiti sa šlagom i fil je spreman. Po želji dodati još šećera ili čokolade.

Koru razmotati, obilno premazati filom, ostaviti malo za premazivanje. Na dva kraja kore staviti po dvije banane. Zarolati i postaviti na tacnu prema dolje. Premazati ostatkom fila.

Savet

Jednostavno, a ukusno.