

## ?oko trouglici (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **100 g**šlaga
- **50 ml**mleka
- **200 g**keksa
- **4**krem bananice
- **100 g**jafa keksa
- Za prelivanje:
- **200 g**cokoladne glazure

### Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti mleko i šlag (mleko prokuvati, dobro ohladiti te umutiti sa šlagom). Keks izdrobiti i staviti u odgovarajuću posudu. U drugu posudu staviti seckani jafa keks i seckane krem bananice.

U umuceni šlag ubaciti drobljeni keks, izmešati i ostaviti 5 minuta da odstoji...

...te u smesu umešati seckani jafa keks i seckane krem bananice.

Trouglasti kalup obložiti providnom prijanjajućom folijom, uliti smesu i rasporediti je svuda po kalupu (kao na slici).

Ostaviti u frižider da se stegne te izruciti na tacnu.

Preliti cokoladnom glazurom i ostaviti da se glazura stegne...

...seci, servirati te poslužiti.

**Savet**