

Razliciti ukusi



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šlag kreme
- **400 g**ananasa
- **100 g**bele cokolae
- **200 ml**kisele vode
- **1**banana
- **100 g**višanja
- Kora:
- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **150 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **30 ml**mleka
- **20 g**cokolade u prahu

Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno, šećer, prašak za pecivo, 30 ml mleka i 20 g rendane cokolade ili cokolade u prahu. Masu sipati u pripremljen pleh i peći 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200C. Ostaviti koru da se ohladi. Pošto mi je kora bila malo deblja ja sam je koncem presekla na pola i tako sam dobila dve kore. Fil: Umutiti šlag kremu, dodati rendanu belu cokoladu i sastojke lepo sjediniti. Masu podeliti na pola. Jednoj masi dodati iseckanu jednu bananu i višnje, a drugoj polovini mase iseckan ananas. Prvu koru blago premazati kremom pa naneti voće bananu i višnje. Naneti ostatak šlaga od prvog dela. Staviti i drugu koru, premazati je šlagom, naneti seckan ananas i prekriti je ostatkom šlaga. Odozgo naneti rendanu belu i crnu cokoladu.

Savet