

?oko banana kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 2,5 kašikebrašna
- 1 kašikamlevenih oraha
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 100 mlvruceg mleka

Fil:

- 2 pudinga od banane
- 700 mlmleka
- 8 kašikašecera
- 250 gmargarina

Ostalo:

- 100 grendane cokolade

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg postepeno dodajuci šecer. Dodati žumanca i orahe, pa nastaviti s mucenjem. Zatim dodati brašno pomešano sa pecivom i mešati varjacom. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Vrucu koru preliti mlekom.

U 200 ml mleka razmutiti puding, a ostatak staviti da provri sa šecerom. Dodati puding u provrelo mleko i mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin, pa sjediniti sa ohla?enim pudingom.

Preko kore rasporediti fil pa posuti rendanom cokoladom.

Savet