

Socne kocke sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj (pleh 35x25cm):

- 4 jajeta
- 5 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 pune kašikemlevenih oraha
- 2 kašikakakaoa

Za prelivanje patišpanja:

- 100 ml mleka
- 2 kašikešecera

Za fil:

- 3 kesicapudinga sa ukusom vanile
- 8 kašikašecera
- 1 puna kašikabrašna
- 900 ml mleka
- 125 g putera/maslaca
- 5 kašikašecera u prahu

I još:

- **oko 1.5 kg** banana
- **150 g** čokolade
- **8 kašika** ulja

Priprema

Patišpanj: Sjediniti u činijici kakao, prašak za pecivo, mleveni orah. 4 jajeta umutiti cvrsto, pa pred kraj muenja postepeno dodavati šećer. Na kraju dodati suve sastojke i sjediniti sa jajima žicom za muenje. Dno i stranice pleha za pečenje premazati uljem i pobrašiti, pa preruciti smesu i peci na 180 stepeni dok se stranice ne odvoje od pleha (15-ak minuta). Kad se patišpanj ohladi, preliti ga toplim mlekom u kome su razmucene 2 kašike šećera. Patišpanj ostaje u plehu.

Fil: Prah za puding izmešati sa šećerom i brašnom, pa uliti malo od 900ml mleka i razmutiti da nema grudvica, a ostatak sipati u šerpu i staviti da se zagreva. Kad iz mleka krene para, uliti razmucen puding i skuvati, pa skloniti da se hladi. Posebno penasto umutiti maslac/puter sa šećerom u prahu, pa mu postepeno dodavati mlak puding i sve umutiti mikserom. Banane iseci po dužini, pa ih poreati preko patišpanja. Preko banana staviti fil. Rastopiti čokoladu sa uljem i preliti preko fila. Ostaviti u frižider da puenoci.

Savet

Birajte prave banane, lakše su za seenje i reanje.