

## **Bananko kocke**



### **Sastojci**

#### **Za beze koru:**

- 10 belanaca
- 250 g šecera
- 1 kašika sirceta

#### **Fil:**

- 10 žumanaca
- 1/2 l mleka
- 1 puding od vanile
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina
- 2 kesice šlaga
- 150 g mlevenog plazma keksa
- 100 g cokolade
- 10 bananica
- šlag za ukrašavanje kolaca (torte)

### **Priprema**

Jaja bi bilo najbolje, da vam budu sobne temperature. Belanca umutite cvrsto, zatim dodavajte lagano šecer, svo vreme muteci, mutite dok god vam se šecer ne otopi, dodajte kašiku sirceta ili na vrh noža soli i mutite...mutite...masa mora biti, jako cvrsta. Zagrejte rernu na 200 stepeni.

Pleh obložite pek papirom, izrucite masu, smanjite rernu na 150 stepeni i ubacite koru da se suši, oko sat vremena. Kada je kora osušena, izvadite je iz rerne i ostavite da se ohladi u tepsiji, zatim je izvadite i okrenite i ostavite još malo da se ohladi, pa je prerežite na pola.

400 ml mleka staviti na šporet sa šećerom da prokuva. Žumanca umutiti sa preostalim mlekom i pudingom, pa lagano zakuvati sa mlekom...mesati svo vreme, dok se ne zgusne na tihoj vatri. Ostaviti da se prohladi.

Umutiti šlag sa 100 ml mleka, dodati u fil i kratko umutiti. Margarin posebno umutiti, pa dodati u fil i mutiti da se masa ujednači.

Podeliti u 2 dela. U prvi staviti plazma keks i istopljenu cokoladu, a u drugi iseckane bananice.

Redjati: kora-fil sa keksom-fil sa bananicama-kora i dekorisati sa šlagom.