

Desert u casi sa bananom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **1 šolja od 2 dlšecera**
- **1 šoljamleka**
- **3 vecebanane**
- **1 kašicicaekstrata od vanile**
- **po ukusucimet**
- **po ukusukakao**

Priprema

U adekvatnoj posudi penasto umutiti jaja i šefer, pa dodati mleko i ekstrat od vanile.

Mutiti mikserom dok smesa ne postane ujednacena. Banane sitno izseckati ili po želji propasirati.

Banane dodati u smesu od jaja. Kuvati na laganoj temperaturi oko pola sata uz neprestano mešanje.

Jednu bananu smo ostavili za dekor case. Iseceno na krugove i izreamo u krug u casu.

Preko banana sipamo fil ostavimo da se ohladi i dekorišemo po ukusu sa cimetom, kakao prahom, rendanom cokoladom.

Savet

Brza i ukusna poslastica.