

Vanila kocke sa bananama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**keksa
- 3pudinga od vanile
- **9 kašika**šecera
- 1 l mleka
- **200 g**margarina
- 3vece banane

Glazura:

- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade

Priprema

U malo mleka razmutiti 3 pudinga u koji ste dodali šecer. Preostalo mleko staviti da prokljuca, a zatim u njega umešati puding i mešati dok se ne zgusne. Skloniti s vatre pa umešati margarin sobne temperature i mešati dok se ne otopi i lepo ne sjediniti s pudingom. Keks izlomiti na komadice pa ga ubaciti u vruc puding.

Sve dobro promešati pa polovinu smese izliti u tepsiju (18x30) koju ste prethodno premazali sa malo ulja. Na polovinu smese u tepsiji poreati banane isecene na pola.

Nakon toga preliteri banane ostatkom fila i ostaviti da se ohladi. Slatku pavlaku zagrejati do tacke vrenja, ali da ne provri pa umešati cokoladu. Dobijenom glazurom preliteri kolac i ostaviti da se stegne, pa seci kocke željene

velicine.

Savet