

Banana kocke (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **3** kašikeulja
- **2** kašikekakao praha
- **5** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Fil:

- **1,2** l mleka
- **2** kesicepudinga od banane
- **1** kesicapudinga od vanile
- **10** kašikašecera
- **100** g margarina

Ostalo:

- **2** vece ili **3** manje banane
- **3** kašikemlevene plazme
- **10** komadakrem bananica
- **1** kesicakapucina coko-banana

Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šecerom pa dodati ulje, kakao, brašno i prašak za pecivo. Pripremljenu smesu izliti u podmazan kalup i peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Kada se kora ispeče preliti je sa skuvanim kapicinom.

Fil: Odvojiti 200 ml mleka, a ostatak (1l) staviti da prokljuca sa šecerom. U odvojeno mleko razmutiti sva tri pudinga (od vanile i banane) i kada mleko prokljuca zakuvati puding. Kada se puding skuva ostaviti da se ohladi pa dodati margarin.

Banane iseci na koluove i svaki kolut uvaljati u mlevenu plazmu, a krem bananice na kockice i njima cete dekorisati kolac.

Filovanje: Kora natopljenja kapucinom - polovina fila - banane uvaljane u mlevenu plazmu - druga polovina fila - krem bananice. Prijatno...

Savet

U nekim prodavnicama ili marketima ima da nadjete i puding banana-vanila, tako da možete samo njega da koristite bie potrebno 3 kesice.