

Štanglice sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **250** gmargarina
- **200** gšecera
- **2** kašike kakao
- **250** gkeksa
- **200** gkrema bananica
- **1** pakovanjeoblande

Priprema

Izmutiti jaja sa šecerom 2-3 minuta, dok ne pobele. Onda preruciti u šerpu pa staviti na tihoj vatri da se kuva. Margarin iseckati na kockice pa dodati jajima. Dodati i kakao.

Sve lepo mešati dok se ne istopi i sjedini. okoladne krem bananice iseckati. Skloniti šerpu sa vatre, umešati keks i na kraju bananice.

Spremiti oblandu za štanglice pa rasporediti fil. Jedan list oblane staviti preko fila. Pokriti krpom pa staviti neki tezi predmet da tako stoji dva-tri sata.

Onda skloniti predmet i izrezati štanglice pa ih staviti u frižider do služenja.

Savet

U pakovanju ima dve oblatne, ova mera je dovoljna da se napuni jedna oblatna za baton štangle.