

Štanglice sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 250 g margarina
- 200 g šećera
- 2 kašike kakao
- 250 g keksa
- 200 g kreme bananica
- 1 pakovanje oblande

Priprema

Izmutiti jaja sa šećerom 2-3 minuta, dok ne pobele. Onda preruciti u šerrpu 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 oblande 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.