

Trouglici sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**slatke pavlake
- **40 g**maslaca
- **2** kesicevanilin šecera
- **80 g** eurokrema
- **50 g**cokolade za kuhanje
- **200 gm**levenog keksa
- **4**krem bananice

Preprema

U šerpu staviti slatkou pavlaku, dodati vanilin šefer, izmešati i staviti na vatru. Kad provri, dodati maslac, cokoladu za kuhanje, eurokrem i mešati dok se svi sastojci ne sjedine.

Skloniti šerpu sa ringle, ostaviti da se smesa prohlađi, pa u mlaku smesu dodati mleveni keks. Izmešati i ostaviti da se dobro ohlađi.

Trouglasti kalup oblojiti providnom prianjajucom folijom, ravnomerno rasporediti polovinu smese, preko poreati krem bananice, pa prekriti ostatkom smese.

Prekriti providnom prianjajucom folijom i ostaviti u frižider da se stegne. Kolac izruciti iz kalupa. Seci na trouglice željene debljine, servirati i poslužiti.

Savet

Trogli su veoma ukusni, a brzo se spremaju. Mališani ih obožavaju, iskreno-i ja. Volim kolaie u kojima ima krem bananica. Prijatno!