

Trouglici sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** slatke pavlake
- **40 g** maslaca
- **2 kesice** vanilin šecera
- **80 g** eurokrema
- **50 g** čokolade za kuvanje
- **200 g** mlevenog keksa
- **4** krem bananice

Priprema

U šerpu staviti slatku pavlaku, dodati vanilin šecer, izmešati i staviti na vatru. Kad provri, dodati maslac, čokoladu za kuvanje, eurokrem i mešati dok se svi sastojci ne sjedine.

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

Trouglasti kalup obložiti providnom prijanjajućom folijom, ravnomerno rasporediti polovinu smese, preko poređati krem bananice, pa prekriti ostatkom smese.

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

Savet

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