

Bananko kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl** mleka
- **4 kašike** šećera
- **1 kesica** želatina
- **150 g** šlag krem + mleko za mucenje
- **2** banane (izgnjeciti viljuškom)

Za podlogu:

- **150 g** keks ili piškote

Priprema

Od 4 dl mleka odvojiti 1dl mleka (hladno) pa umešati želatin da nabubri (najbolje u plitkoj tepsiji), a ostatak 3 dl mleka prokuvati sa šećerom. Kada prokuva skloniti sa vatre preliteri odmah želatin, izmešati da se istopi da nema grudvice i kada se prohladi staviti u frižider da se stegne (najbolje u zamrzivacu oko 10 minuta da ne zamrzne samo), treba da bude gustine meda da se ljuđa. Zatim umutiti šlag sa mlekom pa u umucen šlag dodati smesu od želatina i banane i mutiti mikserom oko 10 minuta. U pleh poreati piškote malo pokvašene u mleku pa sipati nadev i ostaviti u frižider da se još stegne. Prijatno!!!

Savet