

oko-krem banana



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** mlevene plazme
- **250 g** maslaca (ili margarina)
- **300 ml** mleka
- **200 g** čokolade
- **100 g** čokolade za preliv
- **5** banana
- **150-200 g** kreme
- **300 g** šlaga
- kisela voda za šlag

Priprema

Sipati keks u posudu dodati mleko i izmešati.

Dodati krem, rastopljenju čokoladu i rastopljenju maslac sve dobro sjediniti, ako je pregusto dodati još malo mleka staviti pek papir u pleh ili kalup i oblikovati ostaviti da se ohladi pa izvaditi iz kalupa.

Poreati banane po želji, rastopiti 100 čokolade možete dodati 3 kašike mleka da se lakše sece, pa preliteri preko banana.

Umutiti šlag sa kiselom vodom, zatim premazati preko banana.

Savet

Jedan veoma ukusan, a brz kola, bez peenja.