

## ***Trouglici sa krem bananicama***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** slatke pavlake
- **40 g** margarina
- **2 kesice** vanil šećera
- **80 g** eurokrema
- **50 g** čokolade
- **200 g** mlevenog keksa
- **4** krem bananice

### **Priprema**

Pomešati slatku pavlaku i vanil šećer, pa zagrevati dok ne provri. Zatim dodati margarin, eurokrem i čokoladu i mešati da se sve lepo sjedini. Skloniti sa šporeta ostaviti 5 minuta da se prohladi pa dodati mleveni keks.

U trouglasti kalup sipati polovinu smese, poredjati krem bananice.

..pa sipati ostatak smese. Ostaviti da se ohladi i stegne.

### **Savet**