

## **Banana split!!**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6** banana
- **1** mleka
- **3** žumanca
- **200** g plazme
- **4** kašike gustina
- **2** pudinga od vanile
- **150** g šecera
- **1/2** čaše vode
- **150** g margarina
- **200** ml šlaga sa ukusom slatke pavlake

### **Priprema**

Umutiti 4 kašike gustina, 3 žumanca, 2 pudinga od vanille, 200 g šecera rastopljenog u pola čaše vode i malo mleka. Kada mleko provri dodajte masu i kuvajte 5 minuta na tihoj vatri. Kada se fil ohladi dodati margarin i izmiksati. U pleh poreati keks malo natopljen u mlako mleko, poželjno je da pleh bude četvrtast, zatim preko keksa staviti banane izrezane na pola po dužini, preko banana naneti fil, preko fila šlag i ukrasiti bananama iseckanim na kolutove.

### **Savet**

Osvežavajue, ja sam experimentisala sa sastojcima, i ispalo je sjajno!