

Banana fantazija



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- **6** jaja
- **6 kašika** šećera
- **6 kašika** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **maloulja**
- **3 kašike** kakaa
- **1 dl** mlijeka

Krema:

- **3** pudinga od vanilije
- **1 l** mlijeka
- **150 g** margarina
- **6 kašika** šećera

I još:

- **po želji** banane
- **250 ml** slatke pavlake za šlag

Preljev za biskvit:

- **1 dl** mlijeka
- **3 kašikeruma**

Priprema

Odvojite žumanjke od bjelanjaka te miksajte žumanjke sa šećerom da se ne zgruda. Dodajte brašno i prašak za pecivo, te mlijeko i ulje, miksajte dok ne postane kremasto te stavite 3 žlice kakaa. Na kraju kuhacom umiješajte snijeg od bjelanjaka i stavite u 180 stupnjeva zagrijanu pecnicu i pecite 20 minuta.

Tek ispeceni biskvit preliti sa prokuhanim mlijekom u koji ste dodali rum, ostaviti da se ohladi pa preko cijelog biskvita poslažite banane.

Skuhajte puding te ostavite da se ohladi, u ohlaeni biskvit dodajte margarin te dobro izmiksajte, kremu izlijte preko banani i pustite da se stisne, nakon toga izmiksajte vrhnje za šlag i stavite preko kreme

Savet

Kola? možete dodatno preliti čokoladom ili naribati je :)