

Ledene kocke sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 4 **kašika**brašna
- 1prašak za pecivo
- 2 **kašike**kakaoa
- 2 **dl**vode
- 200 **g**šecera

Fil:

- 5 **dl**mleka
- 9 **kašika**brašna
- 9 **kašika**šecera
- 1margarin
- 5banana
- 100 **g**cokolade

Priprema

Mutiti jaja i šećer, a brašno pomešati sa praškom za pecivo i kakaom i dodati u umucena jaja. Peci koru na 200 stepeni 15 minuta. U međuvremenu prokuvati 2 dl vode i 200 g šecera pa preliti preko tek pecene kore.

Staviti 4 dl mleka da provri. U 1 dl mleka sipati brašno i šećer i promesati, a zatim sipati u provrelo mleko.

Kuvati dok se masa ne zgusne. Ostaviti da se fil ohladi pa mu dodati margarin i dobro umutiti. Preko kore staviti polovinu fila, pa poreati banane isecene na kolutice i staviti i drugu polovinu fila. Na kraju išarati kolac cokoladom.

Savet