

Kocke s bananama

Lagana poslastica koja se topi u ustima...

1 Kora

2

3

4

5 Umutiti jaja i secer (100 g) , dodati vodu, brasno (50 g) pomesano sa praskom za pecivo i kakaom i polako sve izmesati.

6

7

8 Masu sipati u pouljen i pobrasnjen kalup precnika 25x35 cm i peci u rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

9

10

Sastojci:

jaja 6

secera 100 + 50 g

vode 3 kasike

brasna 50 + 35 g

kakaa 15 g

praska za pecivo 1/2

mleka 300 + 250 ml

cokolade za kvanje 100 g

maslaca 20 g

banane 4

slaga 2

11

12

13

14

15

16

17 Masno (35 g) i secer (50 g) pomesati sa malo mleka i sipati u ostatak provrelog mleka (300 ml) u kojem je vec rastopljena cokolada, kuvati nekoliko minuta uz mesanje i ostaviti je da se ohladi.

18

19

20 Ohladjen krem dodati umucen maslac.

21

22

23

24

25

26

27

28

29 N ohladjenu koru staviti fil, rasporediti banane
isecene na kolutove i poprskati ih limunovim sokom
i na kraju premazati umucenim slagom.

30

31

32

33

Napomena:

Prijatno!