

## Kocke s bananama

*Jako ukusno! :)*

**1** Jaja i ĀjeĀter pjenasto umutiti, dodati vodu, braĀno pomjeĀano sa praĀkom za pecivo i kakaom te lagano promjeĀati. Smjesu izliti u namaĀĀenu i pobraĀnjenu tepsiju i peĀti na 180 C - 30 min.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** BraĀno i ĀjeĀter pomjeĀati sa malo mlijeka i ukuhati u ostatak kipuĀeg mlijeka u kojem ste veĀ rastopili Āokoladu. Kuhati nekoliko minuta uz mjeĀanje, a zatim gustu smjesu ohladiti uz povremeno mjeĀanje. U hladnu kremu dodati izraĀeni maslac i dobro izmjeĀati.

**7**

**8**

### Sastojci:

mlijeka 250 ml  
 Āilag pjene 2  
 banane 4  
 fil za  
 maslaca 200 g  
 Āokolade za kuhanje 100 g  
 ĀjeĀtera 50 g  
 braĀna 35 g  
 mlijeka 300 ml  
 biskvit: za  
 praĀka za pecivo 1/2  
 kaka 15 g  
 braĀna 50 g  
 kaĀike vode 3  
 ĀjeĀtera 100 g  
 jaja 6

10

11 Na ohlaĀen biskvit prelijte kremu, rasporedite  
banane narezane na kolutiĀe i premaĀite Āilag  
pjenom.

**Napomena:**

U slast!