

## 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** Na 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!