

Ledena banana



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **8 kašika** šećera
- **8 kašika** brašna
- **4 kašika** seckanih oraha
- **1 kašica** kakaa
- Fil od banane:
- **5 dlmleka**
- **3** banane
- **5 kašika** šećera
- **3 kašike** gustina (do vrha)
- Fil od vanile:
- **5 dlmleka**
- **6** žumanaca
- **1 kesica** puding od vanile
- **2 kašike** gustina
- **6 kašika** secera
- **300 ml** slatke pavlake za šlag
- Za dekoraciju:
- **200 ml** slatke pavlake za šlag
- **1 kesica** kokosa
- **100 g** rendane bele čokolade

Priprema

Za koru: Umutiti belanca u čvrst sneg, dodati šećer i mutiti dok se šećer ne otopi. Dodati brašno, orahe seckane,

kakao. Lagano kašikom promešati smesu.

Smesu sipati u podmazanom plehu i brašnom posutim po plehu. Pleh 24x36cm. Peci u predhodno zagrejanj rerni na 200'C pa smanjiti na 170'C oko 50 minuta.

Fil od banane: Banane iseci na kolutove, staviti ih u mleko da provri. Predhodno od mleko uzeti 1 dl i u njemu razmutiti gustin i šećer i skuvati fil. Mešati lagano da se gustin i banane sjedine.

Fil od vanile: penasto umutiti žumanca i šećer, dodati puding od vanile i gustin. Mleko staviti na šporetu da uzavri pa umešati ovu smesu i kuvati dok ne bude gust fil. Ostaviti da se ohladi. U ohlaenom filu dodati umucenu slatku pavlaku za šlag, dobro je umutiti da se jedini i dobije glatka smesa bez grudvica.

Na ohladjenoj kori prbo premazati fil od banana, pa onda fil od vanile. Umititi slatku pavlaku za šlag, dekorisati kolac, po želji posuti kokosi rendanu belu cokoladu.

Savet

Ledena banana kola soan i ne puno sladak. Zahladnelo pa me asociralo da napravim ovu ledenu bananu da se zasladimo. Kola držati u frižideru i hladan služiti. Prijatno!