

Banana kocke

Autor Administrator
Ponedjeljak, 13 Veljača 2012 08:54

Banana kocke - sastojci:

- Za biskvit:
- 5 jaja
- 5 žlica šećera
- 3 žlice brašna
- 2 žlice kakaa
- prašak za pecivo
- 3 žlice ulja
- Za sirup:
- 2 dcl vode
- 150g šećera
- Za fil:

- 2 pudinga od vanilije
- 1/2l mlijeka
- 250g margarina
- 100g šećera u prahu
- pola ekstrakta banane
- Za glazuru:
- 3 žlice vode
- 3 žlice šećera
- 100g čokolade
- 80 g margarina

Priprema:

1. Umijesiti tijesto za biskvit od jaja, šećera, brašna, kakaa, praška za pecivo i ulja. Peći na 180 stupnjeva.
2. Za sirup prokuhati šećer u vodi i preliti vrući biskvit.
3. Za fil skuhati 2 pudinga od vanilije u pola litre mlijeka, kada se ohladi dodati margarin, šećer u prahu i ekstrat banane.
4. Napraviti glazuru od margarina, čokolade šećera.
5. Na biskvit nanijeti fil te preliti glazurom od čokolade. Kada se ohladi narezati na kocke.

Banana kocke

Autor Administrator

Ponedjeljak, 13 Veljača 2012 08:54
