

## Bananine rezine s čokolado



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer

### Priprava:

Za **bananine rezine** najprej pripravimo biskvit. Za biskvit penasto zmešamo 6 rumenjakov s 60 g sladkorja in nekaj limoninih ostružkov. 6 beljakov stepemo v sneg s 60 g sladkorja.

Sneg previdno primešamo v rumenjakovo maso in dodamo še presejano moko.

Model za peko v velikosti 30 x 40 cm z visokim robom obložimo s peki papirjem ter vlijemo maso za biskvit. Pečemo na 180 stopinjah približno 15 minut. Pustimo, da se biskvit ohladi.

Za kremo najprej pripravimo puding po navodilih s 500 ml mleka in brez dodanega sladkorja. Puding pustimo, da se ohladi, pri tem vsake toliko premešamo.

Maslo in sladkor dobro premešamo ter vmešamo v puding.

Banane olupimo, razpolovimo in narežemo na tanke rezine. Banane položimo na biskvit (po želji lahko dodamo tudi manj banan).

Ohlajeno kremo namažemo po bananah. Na koncu pa po kremi prelijemo še glazuro, ki smo jo pripravili iz sladke smetane, ki smo jo zakuhali in dodali čokolado.

**Bananine rezine** postavimo na hladno in pustimo, da se glazura ohladi.

### Nasvet:

Glazuro za **bananine rezine** lahko pripravimo tudi z mlekom, sladkorjem, čokolado in maslom.

**Čas priprave:** Več kot 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

**Vrsta menija:** malica , torte in pecivo

### Sestavine za 4 porcije:

- 8 banan (majhnih)

#### Za biskvit:

- 120 g sladkorja v prahu
- 6 rumenjakov
- 6 beljakov
- 120 g moko
- limonin olupek (naribani ostružki)

#### Za kremo:

- 120 g masla
- 150 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega pudinga
- 500 ml mleka

#### Za glazuro:

- 125 ml sladke smetane
- 120 g čokolade