

Banofi

2-3 banane
džem od kajsijsija

Kora

210 g integralnog keksa
100 g margarina sa ukusom vanile

Karamel krem

200 g šećera
50 g margarina sa maslacem
5 dl neutralne pavlake
1 dl mleka
3 kašika gustina
1 kesica želatina
2 kesice vanilin šećera

Maskarpone šlag

2 kesice šlaga
2,5 dl mleka
250 g maskarpone sira

Dekoracija

borovnice

Način pripreme

1. Keks samleti i pomešati sa otopljenim margarinom. Tu masu prebaciti u pleh sa kopčom, prethodno obloženim papirom za pečenje, ravnomerno je rasporediti po dnu i utabati kašikom. Staviti u zamrzivač da se stegne oko sat vremena.
2. U šerpu odgovarajuće veličine staviti šećer i na umerenoj vatri ostaviti da krene da se karamelizuje. Dodati margarin i mešati. Nakon toga dodati neutralnu pavlaku i uz mešanje kuvati da se otopi kristalizovani karamel. U 1 dl mleka umešati gustin, želatin i vanilin šećer i uz neprekidno mešanje dodati u šerpu. Nastaviti mešanje i sačekati da proključa. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.
3. Umutiti šlag i pomešati sa maskarpone sirom.
4. Preko osnove keksa staviti džem od kajsijsija, pa onda karamel krem. Iseći banane na kolutove i poredati ih preko karamel krem. Preko sipati šlag sa maskarpone sirom.
5. Ukrasiti svežim borovnicama i ostaviti u frižider, najmanje sat vremena da

se ohladi i stegne.