

Kolibri kolac sa filom od krem sira



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 3 šoljebrašna
- 1 šolja šecera
- 1/2 soljebraon secera
- 1 kašicica bikarbonate
- 1 kašicicasoli
- 1,5 kašikaulja
- 3jaja
- 1 šolja komadica ananasa iz konzerve
- 3isitnjene banane
- 1 šoljaisitnjenih oraha
- 2 šoljerendane bundeve

Krem sir fil:

- 300 g krem sira
- 1/2 šolješecera u prahu
- 2limuna - rendana korica i sok

Priprema

Stavimo sve sastojke u ciniju.

Dobro izmešamo. Ja mešam rukom.

Sipamo u okrugli pleh (24 cm precnika). Pecemo na 180 stepeni Celzija 70 minuta.

Ohladimo, izvadimo kolac tako da dno bude vrh. Presecemo na pola.

Pravimo fil. Stavimo u blender sir, koricu i sok limuna i sjedinimo u glatku masu. Premažemo ohladjen kolac. Po preseku, stavimo drugu polovinu.

Ponovo premažemo.

Ovu spiralu sam pravila od mešavine šecera u prahu u koji sam dodala malo soka od limuna, i malo roza boje za hranu. Uživajte.

Savet