

## *Kolac sa karamelizovanim bananama*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **2 pune kašike** brašna
- **2 kašike** sitno seckanih oraħa
- **4** jajeta
- **5 kašika** šećera
- **1/2 kesice** praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **5 kašika** šećera u prahu
- **1 kesica** želatina

#### **I još:**

- **3** banane
- **100 g** šećera
- **6 kašika** meda

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg, a žumanca sa šećerom dobro umutiti. Sjediniti brašno, prašak za pecivo i oraħe, pa dodati žumancima sa šećerom, potom dodati belanca i promešati da se sjedini. Izliti u pleh na pek papir i peci 15 minuta na 180 stepeni. Kada bude gotova kora, pokriti je krpom da

omekne.

Staviti želatin u šerpicu sa pola šoljice vode na 10-tak minuta da nabubri, pa ga otopiti na laganoj vatri. Za to vreme umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu, pa dodati otopljen želatin, promešati.

Koru premazati tankim slojem meda (3 kašike), pa filovati slatkim pavlakom.

Banane iseci na kolutice, pa poprskati sokom od limuna (1/2 limuna). Šećer sa malo vode otopiti na tihoj vatri, dodati 3 kašike meda, pa dodati kolutice banana i kratko držati na vatri, (zagrejati).

Karamelizovane banane izliti na fil i ostaviti da se hladi.

### **Savet**

Banane nemojte da mešate grubo, možete kašikom uzimati karamel, pa prelivati banane.