

Kolac sa karamelizovanim bananama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **2 pune kašikebrašna**
- **2 kašikesitno seckanih oraha**
- **4 jajeta**
- **5 kašikašecera**
- **1/2 kesicepraska za pecivo**

Za fil:

- **500 mlslatke pavlake**
- **5 kašikašecera u prahu**
- **1 kesicaželatina**

I još:

- **3 banane**
- **100 gšecera**
- **6 kašikameda**

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg, a žumanca sa šecerom dobro umutiti. Sjediniti brašno, prašak za pecivo i orahe, pa dodati žumancima sa šecerom, 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.

Stavtiti 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 šecerom u prahu, pa dodati otopljen želatin, promešati.

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

Banane iseci na kolutice,pa poprskati sokom od limuna (1/2 limuna). Šecer 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 hlađi.

Savet

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