

Kolac sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6** jaja
- **6 kašikašecera**
- **6 kašikabrašna**
- **2 kašikeulja**
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašikekakao** praha

Za preliv biskvita:

- **100 gšecera**
- **100 mlvode**

Za beli krem krem:

- **300 ml**slatke pavlake
- **300 ml**kisele pavlake
- **50 gšecera** u prahu
- **1 kesica**želatina
- **5** banana

Za preliv kolaca:

- **200 ml**slatke pavlake

- 200 gMenaž cokolade

Priprema

Priprema biskvita: Jaja umutiti sa šećerom dodati ulje kakao prah, prašak za pecivo i brašno. Masu sipati u podmazan pleh i peći na 200 stepeni 15 minuta. Dok se biskvit peče pripremiti preliv. Šećer i vodu staviti na ringlu i pustiti da vri 5 minuta prohladjen biskvit preliti sa prohladjenim prelivom. Na biskvit složiti banane isecene po dužini.

Priprema belog krema: Kesicu želatina potopiti sa 5 kašika vode i ostaviti da nabubri 10 minuta. Slatku pavlaku umutiti, dodati kiselu pavlaku, šećer u prahu. Zatim želatin rastopiti na laganoj vatri i umešati u beli krem. Na biskvit sa bananama staviti beli krem.

Za ukrašavanje kolaca: na pari otopiti cokoladu, dodati slatku pavlaku i mešati dok se ne dobije gusta smesa. Zatim kolac preliti sa prelivom ohladiti i uživati u ukusu cokolade i banane.

Savet