

## *Menaž kolac sa pudingom od banana*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6**jajeta
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **3** kašikekakaoa

#### **Za krem:**

- **4** kesicepudinga od banane
- **1**margarin
- **200** gšecera u prahu
- **1** l mleka

#### **Za prelivanje kore:**

- **1,5** caše (od jogurta)vode
- **10** kašikešecera
- **1** kesicavanilinog šecera
- **200** gMenaž cokolade

## Za reanje izmeu fila:

- oko **300** gpetit keksa

## Preparacija

Izlupamo jaja sa šećerom za koru. Lepo umutiti mikserom i postepeno dodavati ostale sastojke za koru (mutiti samo u jednu stranu mikserom). Koru staviti da se pece u zagrejanu rernu u podmazan i pobrašnjen pleh na 200 stepeni 15 minuta (vi najbolje poznajete svoju rernu).

Za to vreme napraviti preliv za koru. Ne treba da bude previše gust, a ni previše redak. Staviti da se ohladi i preliti vruću koru prelivom.

Odvojiti malo mleka (1 caša od jogurta) i pomešati puding bez dodatka šecera. Staviti ostalo mleko da ključa i usuti puding u vrelo mleko i mešati dva tri minuta. Skloniti puding sa vatre i staviti da se hlađi.

Umutimo margarin i šećer u prahu. Kad se fino umutilo dodamo u puding i sve zajedno izmutimo.

Na koru namažemo fil pa nareamo keks (zavisno od toga kolika vam je kora koju ste pekli), pa opet fil i gore stavimo Menaž cokoladu (koju smo pre toga otopili sa malo ulja).

## Savet

Kola je ukusan, a i brzo se sprema!