

Kolac sa bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** petit keksa
- **malomleka**

Fil I:

- **1/2** margarina
- **3 kašike** šećera u prahu
- **100 g** **Menaž** čokolade
- **300 g** mlevenog keksa
- **malomleka**

Fil II:

- **300 g** mlevenih oraha
- **1** margarin
- **6 kašika** šećera u prahu
- **24** bananice

Dekoracija:

- **po želji** žele bombone
- **po želji** **Menaž** čokolada

Priprema

Kora: Na tacni poreati 300gr. petit keksa malo natopljenog mlekom. Fil 1: Umutiti pola margarina penasto sa 3 kašike šecera u prahu, u to dodati 100gr. otopljene cokolade i 300gr, mlevenog keksa natopljenog mlekom (najbolje je keks popariti-preliti vrelim mlekom). Sve to sjediniti. Fil staviti na keks, lepo ga poravnati pa na njega poreati bananice po dužini (cele). Odgore staviti fil 2. Fil 2: Umutiti penasto jedan margarin i 6 kašika šecera u prahu, u to dodati 300gr. mlevenih oraha i sve sjediniti. Kolac seci na kocke, na svaku staviti žele bombonu i preliti cokoladom.

Savet

Ostaviti kola da se ohladi i stegne pa sei na kocke.