

## ***Krem kolac sa keksom, bananama, brusnicama...***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **5 kašika** šecera
- **200 g** putera
- **100 g** šecera u prahu
- **600 g** banana
- **200 g** brusnica
- **100 g** kokosa
- **1/2** limuna (sok)
- **200 g** keksa sa maslacem

#### **I još:**

- **1 kesica** krem šlaga od čokolade

### **Priprema**

Skuvati puding, sa pet kašika šecera, na uobičajeni način. Skuvani puding prebaciti u veću i dublju vangleću, pokriti ga providnom folijom, pa ostaviti da se ohladi.

Keks izlomiti (otprilike svaki komad keksa polomiti na četiri dela), a banane iseci na krugove, pa ih poprskati sokom od limuna, da ne bi počrnele.

Umutiti penasto puter sa šećerom u prahu. Ohlaeni puding umutiti mikserom, pa postepeno dodavati umuceni puter i mutiti da se dobije penasti krem.

U umuceni puding dodati izlomljeni keks i dobro, kašikom, promešati. Zatim dodati kokos i brusnice pa, mešanjem, sjediniti. Na kraju ubaciti isecene banane i polako promešati.

Uzeti uski, duži kalup i obložiti ga providnom folijom. Iz dva puta staviti pripremljenu smesu i dobro rukom pritisnuti, da kasnije ne bi bilo šupljina u kolacu. Pokriti folijom i ostaviti da prenoci.

Narednog dana kolac preokrenuti na plato, skinuti providnu foliju i prefilovati krem šlagom od cokolade (pripremljen prema uputstvu sa kesice). Uživajte!

## **Savet**