

## ***Krem-banana kolac***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gržbele cokolade
- **8** kašikaulja
- **13**krem-bananica

#### **Za glazuru:**

- **50** gbele cokolade
- **50** gcrne cokolade
- **20** gcokoladnih mrvica

### **Priprema**

Na laganoj vatri otopiti cokoladu sa uljem, ne sme da provri. Skloniti sa šporeta i pustiti da se prohladi, ali ne dozvoliti da se skroz stegne, ali ni da bude vruca jer ce se glazura od krem bananica otopiti. U skroz mlakoj cokoladi dodati iseckane krem bananice, lagano promešati i isipati smesu na nauljenoj foliji. Zategnuti rolat i pustiti da se ohladi i stegne. Skinuti foliju i preliti sa otoplenom cokoladom po želji i posuti cokoladnim mrvicama. Dobro rashladiti i seci po želji. Kolac se brzo pravi, dobar je za pocetnike, a ukus krem bananica i bele cokolade zadovoljice Vaša nepca.

Uživajte u divnom ukusu krem banana. Prijatno.

## **Savet**

Ukus krem banana vraa u detinjstvo, zadovoljje ukus i probirljivih sladokusaca.