

Krem-banana kolac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gr**bele cokolade
- **8 kašikaulja**
- **13**krem-bananica

Za glazuru:

- **50 g**bele cokolade
- **50 g**crne cokolade
- **20 g**cokoladnih 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 vruća 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 otopljenom cokoladom po želji i posuti cokoladnim mrvicama. Dobro rashladiti i seći 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, zadovolje ukus i probirljivih sladokusaca.