

# **Banana, umbir i lešnik kolac**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4** prezrele banane
- **100** gmlevenih lešnika
- **3** jajeta
- **1/2 šolješecera**
- **250** gputera
- **2** kašicicevanila ekstrakta
- **2** kašicicesode bikarbone
- **2** kašiciceprška za pecivo
- **1** kašikaumbira
- **3** šoljebrašna
- **1/2 šoljemleka**

### **Fil:**

- **50** gputera
- **3** šolješecera u prahu
- **3** kašikesoka od limuna

## **Priprema**

Pripremimo sastojke. Mislim da svi znate kako brzo sazreju banane, bez obzira što ste birali baš takve da duže traju. Ja ne marim, onda takve ostavim da baš potamne, pa mi dobro dou za razne kolace, banana hleb, mafine, a u krajnjem slučaju napravimo banana milkšejk koji svi volimo. Ovo mi je posebno dobra kombinacija sa umbirom i lešnicima. Svakako ukus banane je dominantan, ali ostali sastojci se takođe osete.

Predgrejemo rernu na 170°C. Namastimo i nabrašnamo tepsiju 23 cm precnika. Ja sam koristila silikonsku u kojoj obično pecem hleb. Kad pecem u silikonskoj tepsiji ja samo namastim. Umutimo puter (na sobnoj temperatuti) i šećer da bude kremasto. Doemo jedno po jedno jaje i sve dobro izmešamo. Dodamo vanilu i banane. U topлом mleku umutimo sodu bikarbonu pa dodamo u prethodnu smesu i dobro umešamo. Dodamo brašno umbir u prahu i prašak za pecivo, 50 g mlevenih lešnika, mešamo rucno i pazimo da ne premešamo. Sipamo u pleh i pecemo, 50 minuta

Ostavimo da se potpuno ohladi pa premažemo filom.

Fil je jednostavan dobro izmešamo sve sastojke iz liste i premažemo. Pospemo sa 50 g mlevenih lešnika.

## Savet

Ovaj kola možete uvati u frižideru 3 dana u frizu i do 10 dana (bez fila).