

Vocni kolac (maline, banane)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Žuti fil:

- 3 kesice pudinga od vanile
- 10 kašika šecera
- 2 žumanceta
- 1 l mleka
- 250 g margarina
- 5 kašika šecera u prahu

Vocni fil:

- 400 g malina
- 400 ml vode
- 200 g šecera
- 2 kesice pudinga od maline

I još:

- 200 g šlag kreme
- 200 ml kisele vode
- oko 30 komada keksa
- 6 većih banana
- malo mleka za umakanje keksa

Priprema

Žuti fil: izmešati prah za puding sa šećerom, dodati malo od litre mleka i žumanca pa razmutiti, može i mikserom. Ostatak mleka staviti da se zagreva i kad bude vruće dodati mu razmucen puding i skuvati pa ostaviti sa strane da se ohladi. Margarin izmutiti da sa šećerom u prahu pa mu postepeno dodavati ohlaen puding i sve lepo sjediniti. Vocni fil: maline izgnjeciti viljuškom pa ih preruciti u šerpu, dodati polovinu šecera i vode i staviti da se zagreva. Prah za puding izmešati sa preostalim šećerom i razmutiti u ostatku vode, pa sipati u maline kad provre i kuvati par minuta. U pleh reati keks umakan u toplo mleko (meni je stalo 4x7), na njega naneti polovinu žutog fila, preko njega rasporediti topao vocni fil i staviti u frižider da se vocni fil stegne. Zatim preko njega rasporediti preostali žuti fil a na njega reati banane secene na kolutove (6-7mm). Šlag kremu izmutiti sa kiselom vodom pa premazati banane. Ostaviti da prenoci u frižideru da se stegne.

Savet