

Posni kolac sa bananama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kesice pudinga vanila
- **2** kesice pudinga cokolada
- **10** kašika šecera
- **1** l vode
- **250** g margarina
- **100** g šecera u prahu
- **300** g mlevene plazme
- **500** g banana
- **150** g cokolade
- **3** kašike ulja

Priprema

400 ml vode staviti da se kuva na pari. U posudi pomešati 2 kesice pudinga od vanile sa 5 kašika šecera i preostalih 100 ml vode. Dodati u kljucalu vodu i kuvati nekoliko minuta. Na isti nacin skuvati i puding od cokolade. Ostaviti da se pudinzi ohlađe.

Za to vreme, umutiti margarin sa 100 g šecera u prahu. Kada se dobije penasta masa, u nju dodati mleveni keks Plazmu ili neki drugi, važno da je postan. Dobijenu smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati ohlaeni puding od vanile, a u drugi od cokolade.

Tacnu za kolac prvo malo namazati sa uljem. Zatim smesu od cokolade ravnomerno rasporediti na nju. Ocistiti banane i poreati ih preko cokoladnog fila. Zatim preko banana rasporediti žuti fil.

Istopiti cokoladu sa jednom kašikom ulja za glazuru. Uživajte!

Savet