

Kolac sa bananama (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4banane
- 200 gbrašna
- 4jajeta
- 100 gbadema
- 100 goraha
- 150 gšecera
- 1limun
- 2 kašikemarmelade
- 40 gputera
- 1 kašicicacimeta
- 120 gseckanih oraha
- 120 gputera
- malo šecera u prahu
- 1 kesicavanilin šecer
- 1 kesicapraška za pecivo

Priprema

Umutite 120 grama putera i 150 grama šecera, dodajte vanilin šecer i malo soli. Kada puter postane penast dodajte jaja, brašno pomešano sa praškom za pecivo i mešajte da se smesa sjedini. Dodajte mlevene bademe, orahe, cimet, sitno rendanu koru od limuna i promešajte. Deo smese sipajte u nauljen kalup i poreajte dve banane popreko preseccene na pola, pa opet smesa, pa banane i završite preostalom smesom. Preko smese dodajte sitno seckanog 40 grama putera, krupno seckane orahe i cimet. Pecite 70 minuta u rerni na 180 stepeni. Pecen kolac premažite marmeladom i pospite šecerom u prahu.

Savet