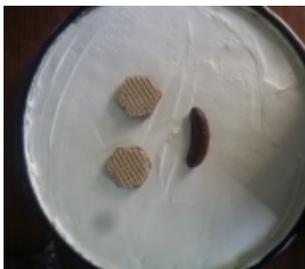


Kolac s coko bananicama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 8 kašikašecera
- 1vanillin šecer
- 8 kašikaulja
- 8 kašikabrašna
- 2 kašikekakao
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil:

- 1 lmlijeka
- 3 pudinga od banane
- 18 kašikašecera
- 250 gmargarina
- cokoladnih bananica po želji

Agda za koru:

- 1 šoljavode
- 1 šoljašecera

I još:

- 500 ml slatke pavlake

Priprema

Kora: umutiti jaja, šećer, vanilin šećer, zatim dodati ulje, kakao, brašno pomiješano s praškom za pecivo i umutiti mikserom. Izliti u podmazanu tepsiju i peći. Napraviti agdu tako što šolju vode i šećera staviti da prokuha i kad se kora i agda malo ohlade onda agdu preliti preko kore.

Fil: Od litar mlijeka odvojiti onoliko koliko je potrebno da se umute 3 pudding. Ostalo mlijeko staviti sa šećerom da prokuha i dodati pudding i miješati dok se ne zgusne. Puding prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaen pudding dodati predhodno umucen margarin i umutiti. Zatim dodati izrezane bananice i mutiti. Fil nanjeti preko kore. Nakon toga umutiti slatku pavlaku i nanjeti preko fila. Kolac staviti u frižider na hlaenje.

Savet

Najbolje je kolac ostaviti preko noci u frižider da se ohladii. :) prijatno