

Brzi kolac sa bananom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** mlecnog keksa
- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od karamela
- **10 kašika** šecera
- **3** banane
- **100 g** margarina
- **200 g** šlag krema
- **200 ml** gazirane vode
- **200 g** čokoladnih napolitanki
- **50 g** čokolade
- **50 g** mlevenih lešnika

Priprema

Mleko staviti na vatri da provre, u malo mleka odvojenog razmutiti 3 kesice pudinga od karamela sa 10 kašika šecera. Zatim mešavinu pudinga umešati u provrelo mleko i skuvati da se zgusne. Puding skinuti sa vatre i dodati margarin, umešati ga da se dobro sjedini.

Uparavougaoni kalup velicine 23x30cm premazati margarinom i poreati red keksa koliko je potrebno. Preko keksa izliti malo pudinga i izlomiti preostali keks, pa preliti preostali puding.

Zatim banane iseci na pola po dužini i poreati po pudingu. Kolac ostaviti da se ohladi.

Umutiti šlag i ukasiti kolac. okoladnu napolitanku samleti u blenderu, otopiti na vatri sa cokoladom.

Kolac po vrhu dekorisati cokoladnom napolitankom i posuti mlevenim lešnikom. Kolac ostaviti u frižideru da se ohladi i stegne. Hladan kolac seci na parcad po želji.

Savet

Veoma brzi desert da se zasladi cela porodica. Kola pre služenja ostaviti da se dobro rashladi kako bi se lako seko. PRIJATNO!