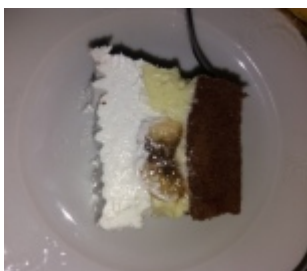


Banana kolac (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikašecera
- 1 kašikakakao
- malopraška za pecivo

Preliv za koru:

- 100 gšecera
- 2 dl vode

Fil:

- 1 l mleka
- 3 pundiga od vanile
- 8 kašikašecera
- 125 g margarina
- 1 kg banana
- 200 g šlaga

Priprema

Kore: Umutiti žumanca sa šećerom, dodati već umućeno belance i dodati zatim brašno, kakao i prašak za

pecivo. Koru peci na 200 stepeni 20 minuta.

Preliv: Vodu i šećer staviti da vri 10-tak minuta dok se šećer ne otopi. Preliti preko prohlane kore.

Fil: U litar mleka skuvati puding i u prohlane dodati margarin.

Kora prelivena šerbetom malo fila, reati banane isecene dužno, preko njih staviti ostatak fila pa preko fila šlag.

Savet

Brz i ukusan kola.