

Brzi kolac sa bananama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g**pudinga od vanile
- **200 g**šecera
- **1 l**mleka
- **250 g**margarina
- **180 ml**kisele pavlake
- **300 g**kekса
- **5-6**banana

Dekoracija:

- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

U ciniju stavimo stavimo puding od vanile i dodamo šefer. Zatim sipamo 200 ml mleka i smesu dobro sjedinimo da se dobro sjedini da ne bi bilo grudvica.

Na šporet stavimo 800 ml mleka da prokuva. Kada mleko prokuva smanjimo temperaturu i postepeno sipamo smesu sa pudingom uz stalno mešanje.

Kuvamo puding uz neprestano mešanje dok smesa ne dobije potrebnu gustinu i zatim ga sklonimo sa šporeta. Smesu ostavimo da se malo prohladi.

Isipamo smesu sa pudingom u ciniju za mucenje. Dodajemo margarin i mutimo dok se on ne otopi i smesa lepo ne sjedini. Zatim dodajemo kiselu pavlaku i nastavimo sa mucenjem sve dok fil ne postane kompaktan.

U fil dodamo izlomljen keks i promešamo da se sve ronomerno rasporedi.

Fil podelimo na dva dela. Jedan deo fila stavimo u odgovarajući pleh i poravnamo. Preko fila poreamo banane koje su isecene po dužini. Preko banana stavimo drugu polovicu fila.

Ostavimo da se smesa skroz ohladi.

Umutimo slatku pavlaku u šlag i ravnomerno nanesemo preko kolaca. Dekorišemo mlevenim keksom.

Kolac stavimo u frižider da odstoji nekoliko sati.

Savet

Kola je veoma lagan, brzo se napravi, ali i brzo nestane. :)