

## *Kolac sa krem bananicama*



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašike brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kašikaulja

#### **Za fil I:**

- 700 ml mleka
- 2 kesice pudinga
- 5 kašikašecera
- 8 krem bananica
- 200 g margarina (putera)

#### **Za fil II:**

- 2 kesice šlag kreme
- 300 ml mleka

### **Priprema**

Umutiti dobro jaja sa šećerom pa lagano varjaćom dodati brašno, kakao i ulje. Izliti u pleh i peći na 200 C 15 minuta. Koru preseći na pola.

Priprema fila I: Staviti mleko da provri (uzeti 100 ml da razmutimo puding). Kada je mleko provrilo sipati u mlazu razmuceni puding sa šećerom. Kuvati dok se ne zgusne, skloniti sa vatre i ohladiti. Umutiti margarin (puter), pa ga sastaviti sa ohlaenim pudingom. Iseckati na kockice krem bananice i dodati filu. Priprema fila II: Umutiti šlag sa mekom.

Koru staviti na tacnu za tortu pa koru poprskati nekim sokom pa pola fila sa krem bananicama sipati na koru, preko fila premazati šlag, pa opet kora poprskana nekim sokom pa fil.

Oznaciti kocke i na svaku kocku staviti po jednu puslicu od šlaga.

Preko puslica preliti istopljenom cokoladom.

**Savet**