

Kolac sa keksom i bananama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Za kolac:

- **150 g**keksa
- 2pudinga od cokolade
- 2banane
- **250 g**margarina
- 2krem šlaga od vanile
- **9 dl**mleka
- **120 g**šecera

Priprema

U manju šerpu sipati 5 dl mleka, dodati šećer i kuvati dok ne proključa. Posebno umutiti dl mleka i coko pudinga i dobro izmešati. Sipati u ključalo mleko i uz neprestano mešanje kuvati dok se ne zgusne. U ohladjen puding dodati omekšao margarin i umutiti mikserom. Banane iseci na kolutove, a keks izlomiti. Pripremljene sastojke dodati u fil od cokolade i polako promešati. Dublju tepsiju poprskati vodom i u nju sipati pripremljenu smesu za kolac. Poravnati i ostaviti da se stegne. Krem šlag od vanile umutiti, sa preostalim mlekom i premazati preko fila. Gotov kolac ostaviti u frižider neko vreme da bi se pravilno sekao.

Savet