Kolibri kolac sa filom od krem sira



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **3 šolje**brašna
- **1 šolja** šecera
- **1/2 solje**braon secera
- **1 kašicica** bikarbone
- **1 kašicica**soli
- **1,5 kašika**ulja
- **3**jaja
- **1 šolja** komadica ananasa iz konzerve
- **3**isitnjene banane
- **1 šolja**isitnjenih oraha
- **2 šolje**rendane bundeve

Krem sir fil:

- **300 g**krem sira
- **1/2 šolje**šecera u prahu
- **2**limuna - rendana korica i sok

Priprema

Stavimo sve sastojke u ciniju.

Dobro izmešamo. Ja mešam rukom.

Sipamo u okrugli pleh (24 cm precnika). Pecemo na 180 stepeni Celzija 70 minuta.

Ohladimo, izvadimo kolac tako da dno bude vrh. Presecemo na pola.

Pravimo fil. Stavimo u blender sir, koricu i sok limuna i sjedinimo u glatku masu. Premažemo ohladjen kolac. Po preseku, stavimo drugu polovinu.

Ponovo premažemo.

Ovu spiralu sam pravila od mešavine šecera u prahu u koji sam dodala malo soka od limuna, i malo roza boje za hranu. Uživajte.

Savet