

## **Banana kolac**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **3jajeta**
- **6 kašika šecera**
- **100 gmlevenih oraha**

#### **Fil:**

- **2puđinga od vanile**
- **8 dl mleka**
- **1 dl Moja Kravica Kuhinjača slatke pavlake**
- **3banane**
- **po potrebidžema od jagode**
- **100 g cokolade**

### **Priprema**

Umutiti jaja sa 3 kašike šecera, dodati mlevene orahe i polako promešati varjacom. Sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Gotovu koru premazati džemom od jagoda.

Poredjati banane isecene na kolutove.

U malo mleka razmutiti puding, a preostalo mleko staviti da provri sa 3 kašike šecera. Ukuvati razmucen puding. Kad se fil zgusne, ostaviti ga da se ohladi. Umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** pa sjediniti sa ohladjenim pudingom. Fil sipati preko banana i posuti rendanom cokoladom.

### Savet