

Banana kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 6 kašika šecera
- 100 gmlevenih oraha

Fil:

- 2 pudinga od vanile
- 8 dlmleka
- 1 dl Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- 3 banane
- po potrebi džema od jagode
- 100 g čokolade

Priprema

Umutiti jaja sa 3 kašike šecera, dodati mlevene orahe i polako promešati varjacom. Sipati u pleh obložen papirom za pečenje i peći 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