

Krem bananko kolac



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **250** gmlevene plazme
- **50** gmargarina
- **3** kašikemeda
- **4** kašikeneskvika ili kakaoa
- mleko

Za fil:

- **0,6** dlmleka
- **7** kašikašecera
- **2** kesicepudinga sa ukusom banane
- **200** gmargarina
- **1**banana
- **100** gšлага

Za dekoraciju:

- **100** gšлага

Priprema

U dublju posudu sastaviti plazmu, neskvik, margarin i med, pa po potrebi dodavati po malo mleka, da se dobije ujednacena glatka masa. Masu izruciti u okrugli kalup i ravnomerno rasporediti. Puding rastvoriti sa malo

mleka, a ostatak sastaviti sa šecerom i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da kljuca, umešati puding i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Margarin penasto umutiti i sjediniti sa filom, pa rasporediti preko kore. Šlag umutiti i dodati ispasiranu bananu, dobro sjediniti i naneti preko fila. Opet umutiti ostatak šлага i naneti preko šлага sa bananom. Kolac služiti dobro ohlaen.

Savet