

Krem bananko kolac



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

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

Za dekoraciju:

- 100 gšlaga

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 šećerom 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 šlaga i naneti preko šlaga sa bananom. Kolac služiti dobro ohlaen.

Savet