

Kolac sa krem bananicama, cokoladom...



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 **kašike** šecera
- 3 **kašike** brašna
- 2 **kašice** kakaoa
- 1/2 **kesice** praška za pecivo

Za fil I:

- 1/2 l mleka
- 1 **kesica** pudinga od karamele
- 2 **kašike** brašna
- 200 **g** šecera
- 125 **g** margarina (putera)
- 3 krem bananice
- 50 **g** izrendane čokolade

Za fil II:

- 1 **kesica** krem puding od čokolade
- 300 **ml** mleka
- 4 **kašike** mlevenog plazma keksa
- 100 **g** suvog groža
- (da odstoji malo potopljen u rum, pa ga ocediti)

I još:

- **1 vece pakovanjepoškota**
- **1 kesicakrem šlaga od cokolade**
- **50 gcokolade**
- **1 kesicakafe 3 u 1 Choco Orange (grand)**
- **150 mlmleka**

Za natapanje piškota:

- mleko
- rum

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti belanca u cvrsti šam, sa postepenim dodavanjem šecera. Dodavati, jedno po jedno, žumance uz neprekidno mucenje. Na kraju dodati brašno, pomešano sa pecivom i kakaom. Sve dobro sjediniti, mikserom uključenim na najmanju brzinu. Testo sipati u pleh (vel. 20x30 cm), preko pek papira, cije su stranice dobro premazane uljem. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 160 C. Probati cackalicom da li je kora ispecena. Ispecenu i ohlaenu koru preliti sa toplom mešavinom kafe i mleka.

Fil I: Od 1/2 l mleka odvojiti malo i razmutiti mešavinu pudinga od karamele i brašna. Ostalo mleko, zajedno sa šecerom, staviti da provri. U provrelo mleko sipati razmucenu mešavinu i skuvati krem. Pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaeni krem dodati penasto umuceni margarin (maslac) i dobro sjediniti. Zatim dodati iseckane krem bananice i izrendanu cokoladu. Kašikom sjediniti.

Fil II: Krem puding umutiti prema uputstvu sa kesice, sa 300 ml mleka. U umuceni puding dodati mlevenu plazmu, pa mucenjem sjediniti. Zatim ubaciti suvo grože (ja sam dodala suvo grože iz rakije sa cimetom i šerbetom, recept je objavljen, fantastičnog je ukusa).

Preko natopljene kore (i ohlaene) staviti pola fila sa krem bananicama. Špatulom lepo poravnati.

Preko poreati piškote, provucene kroz mešavinu mleka i ruma. Zatim staviti ceo fil sa pudingom. Poravnati.

I na kraju ide druga polovina fila sa krem bananicama.

Celu tortu - kolac premazati umucenim šlag kremom od cokolade i ukasiti po želji.

Savet