

Menaž kolac sa pudingom od banana



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 6 jajeta
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašike kakaoa

Za krem:

- 4 kesice pudinga od banane
- 1 margarin
- 200 g šecera u prahu
- 1 mleka

Za prelivanje kore:

- 1,5 čaše (od jogurta) vode
- 10 kašika šecera
- 1 kesica vanilinog šecera
- 200 g Menaž čokolade

Za re?anje izme?u fila:

- oko 300 gpetit keksa

Priprema

Izlupamo jaja sa šećerom za koru. Lepo umutiti mikserom i postepeno dodavati ostale sastojke za koru (mutiti samo u jednu stranu mikserom). Kору staviti da se pece u zagrejanu rernu u podmazan i pobrašnjen pleh na 200 stepeni 15 minuta (vi najbolje poznajete svoju rernu).

Za to vreme napraviti preliv za koru. Ne treba da bude previše gust, a ni previše redak. Staviti da se ohladi i preliti vruću koru prelivom.

Odvojiti malo mleka (1 čaša od jogurta) i pomešati puding bez dodatka šećera. Staviti ostalo mleko da ključa i usuti puding u vrelo mleko i mešati dva tri minuta. Skloniti puding sa vatre i staviti da se hladi.

Umutimo margarin i šećer u prahu. Kad se fino umutilo dodamo u puding i sve zajedno izmutimo.

Na koru namažemo fil pa nare?amo keks (zavisno od toga kolika vam je kora koju ste pekli), pa opet fil i gore stavimo Menaž čokoladu (koju smo pre toga otopili sa malo ulja).

Savet

Kola? je ukusan, a i brzo se sprema!