

?okoladni kolac sa bananama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **380 g** brašna
- **3 kašike** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/3 kašice** soli
- **4** jajeta
- **900 g** dobro zrelih banana
- **240 ml** jogurta
- **50 g** meda
- **140 g** šecera
- **60 ml** ulja
- **100 g** Menaž čokolade

Glazura:

- **130 g** Menaž čokolade
- **100 g** mlečne čokolade
- **250 ml** slatke pavlake
- **40 g** putera

Priprema

Uključiti rernu da se zagreje na 170 stepeni. U dublju posudu staviti brašno, kakao, pecivo i so. Dodati Menaž čokoladu, isečenu na kockice. Promešati da se sastojci sjedine.

Banane izgnjeciti viljuškom i napraviti pire od njih (mogu da ostanu i krupniji komadici). Izgnjecene banane staviti u dublju posudu, pa dodati jogurt, ulje, šećer, med i jaja, koja se samo viljuškom sjedine. Žicom za mucenje sjediniti sve sastojke.

U smesu sa brašnom dodati mokre sastojke i dobro ih sjediniti žicom za mucenje.

Dno kalupa, vel. 35x20 cm, obložiti pek papirom. Uljem premazati pek papir i stranice kalupa. U tako pripremljen kalup izruciti testo, poravnati ga, pa staviti da se pece.

Peceno testo (probati cackalicom da li je peceno) izvaditi i ostaviti da se prohladi. Prohlaženu koru prevrnuti na radni sto, skloniti pek papir, pa vratiti koru u pleh, ali tako da strana koja je bila dole sada bude na površini (zato što je ravna i glazura ce lepo da se rasporedi).

Glazura: U jednu šerpicu staviti izlomljenu Menaž i mlecnu cokoladu, kao i iseckani puter. U drugu šerpicu sipati slatku pavlaku i staviti da se zagreje do tacke kljucanja (ne sme da provri). Ugrejanu slatku pavlaku sipati preko cokolade i putera i mešati da se sastojci otope i dobro sjedine.

Kada cokoladna smesa postane glatka preliti je preko kolaca, malo prohladiti, pa ostaviti u frižider, da se glazura stegne.

Kolac iseci, po izboru, na kocke ili trouglove i poslužiti ga sa sladoledom.

Savet