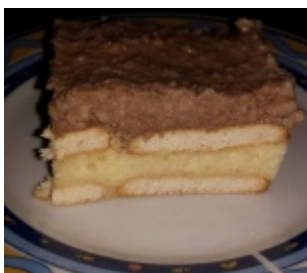


## ***Brzi puding kolac sa keksom i bananama***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Crni deo:**

- **3 kesice**pudinga od cokolade
- **1 l**mleka
- **5 kašika**šecera
- **1/2**margarina
- **2**banane
- **100 g**crne cokolade

#### **Žuti deo:**

- **3 kesice**pudinga od vanile
- **1 l**mleka
- **5 kašika**šecera
- **1**margarin

#### **Još:**

- **100 g**cokolade
- **1 kašika**maslaca
- **2 pakovanj**acetvrtastog keksa

### **Priprema**

Odvojimo par kašika mleka i razmutimo pudingde od cokolade. Ostatak mleka stavimo na ringlu sa šecerom.

Dobro izgnjecimo banane i penasto umutimo sa margarinom. Kada se mleko zagreje sipamo pudinge i mešamo na ringli dok se ne zgusne. Kada se zgusne sklonimo sa ringle i dodamo cokoladu i mešamo da se otopi. Ostavimo da se ohladi.

Kada se ohladi dodamo margarin sa bananama i dobro izmešamo.

Od mleka odvojimo par kašika i razmutimo pudinge od vanile. Ostatak stavimo sa šećerom da se greje. Kada se zagreje dodamo pudinge i mešano dok se ne zgusne. Kada se zgusne sklonimo sa vatre i ostavimo da se ohladi. Margarin penasto umutimo i dodamo puding u kada se ohladi.

U posudu poreamo red keksa (ne treba da se natapa jer ce od pudinga da otpusti) pa sipamo žuti deo. Opet stavimo red keksa pa crni deo.

Otopimo cokoladu na pari sa kašikom maslaca pa prelijemo preko crnog dela. Ostavimo preko noci u frižideru.

## **Savet**

: - )