# *Banana, umbir i lešnik kolac*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **4**prezrele banane
- **100 g**mlevenih lešnika
- **3**jajeta
- **1/2 šolje**šecera
- **250 g**putera
- **2 kašicice**vanila ekstrakta
- **2 kašicice**sode bikarbone
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kašika**umbira
- **3 šolje**brašna
- **1/2 šolje**mleka

**Fil:**

- **50 g**putera
- **3 šolje**šecera u prahu
- **3 kašike**soka od limuna

## Priprema

Pripremimo sastojke. Mislilim da svi znate kako brzo sazreju banane, bez obzira što ste birali baš takve da duže traju. Ja ne marim, onda takve ostavim da baš potamne, pa mi dobro dou za razne kolace, banana hleb, mafine, a u krajnjem slucaju napravimo banana milkšejk koji svi volimo. Ovo mi je posebno dobra kombinacija sa umbirom i lešnicima. Svakako ukus banane je dominantan, ali ostali sastojci se takoe osete.

Predgrejemo rernu na 170°C. Namastimo i nabrašnamo tepsiju 23 cm precnika. Ja sam koristila silikonsku u kojoj obicno pecem hleb. Kad pecem u silikonskoj tepsiji ja samo namastim. Umutimo puter (na sobnoj temperatuti) i šecer da bude kremasto. Doemo jedno po jedno jaje i sve dobro izmešamo. Dodamo vanilu i banane. U toplom mleku umutimo sodu bikarbonu pa dodamo u prethodnu smesu i dobro umešamo. Dodamo brašno umbir u prahu i prašak za pecivo, 50 g mlevenih lešnika, mešamo rucno i pazimo da ne premešamo. Sipamo u pleh i pecemo, 50 minuta

Ostavimo da se potpuno ohladi pa premažemo filom.

Fil je jednostavan dobro izmešamo sve sastojke iz liste i premažemo. Pospemo sa 50 g mlevenih lešnika.

## Savet

Ovaj kola možete uvati u frižideru 3 dana u frizu i do 10 dana (bez fila).