

Vocni kolac (maline, banane)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Žuti fil:

- **3** kesicepudinga od vanile
- **10** kašikašecera
- 2žumanceta
- 1 lmleka
- **250** gmargarina
- **5** kašikašecera u prahu

Vocni fil:

- **400** gmalina
- **400** mlvode
- **200** gšecera
- **2** kesicepudinga od maline

I još:

- **200** gšlag kreme
- **200** mlkisele vode
- **oko 30** komadakeksa
- **6** vecihbanana
- malomleka za umakanje keksa

Priprema

Žuti fil: izmešati prah za puding sa šećerom, dodati malo od litre mleka i žumanca pa razmutiti, može i mikserom. Ostatak mleka staviti da se zagreva i kad bude vrucce dodati mu razmucen puding i skuvati pa ostaviti sa strane da se ohladi. Margarin izmutiti da sa šećerom u prahu pa mu postepeno dodavati ohlaen puding i sve lepo sjediniti. Vocni fil: maline izgnjeciti viljuškom pa ih preruciti u šerpu, dodati polovinu šećera i vode i staviti da se zagreva. Prah za puding izmešati sa preostalim šećerom i razmutiti u ostatku vode, pa sipati u maline kad provre i kuvati par minuta. U pleh reati keks umakan u toplo mleko (meni je stalo 4x7), na njega naneti polovinu žutog fila, preko njega rasporediti topao vocni fil i staviti u frižider da se vocni fil stegne. Zatim preko njega rasporediti preostali žuti fil a na njega reati banane secene na kolutove (6-7mm). Šlag kremu izmutiti sa kiselom vodom pa premazati banane. Ostaviti da prenoci u frižideru da se stegne.

Savet