

## ***Posni kolac sa bananama***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kesice** pudinga vanila
- **2 kesice** pudinga cokolada
- **10 kašika** šecera
- **1 l** vode
- **250 g** margarina
- **100 g** šecera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- **500 g** banana
- **150 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

### **Priprema**

400 ml vode staviti da se kuva na pari. U posudi pomešati 2 kesice pudinga od vanile sa 5 kašika šecera i preostalih 100 ml vode. Dodati u ključalu vodu i kuvati nekoliko minuta. Na isti način skuvati i puding od cokolade. Ostaviti da se pudinzi ohlade.

Za to vreme, umutiti margarin sa 100 g šecera u prahu. Kada se dobije penasta masa, u nju dodati mleveni keks Plazmu ili neki drugi, važno da je postan. Dobijenu smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati ohlađeni puding od vanile, a u drugi od cokolade.

Tacnu za kolac prvo malo namazati sa uljem. Zatim smesu od cokolade ravnomerno rasporediti na nju. Ocistiti banane i poređati ih preko cokoladnog fila. Zatim preko banana rasporediti žuti fil.

Istopiti cokoladu sa jednom kašikom ulja za glazuru. Uživajte!

**Savet**