

## *Krem kolac od banana i kivija*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikamlevenih oraha
- 2 kašikekakaa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikaulja
- 700 mlmleka
- 8 kašikagustina
- 8 kašikašecera
- 200 gmargarina
- 4banane
- 2kivija
- 300 mlmleka
- 100 gcokolade
- 100 gšecera
- 100 gcokolade
- 50 gmargarina
- 3 kašikešecera

### **Priprema**

Priprema kore: Umutiti jaja sa šećerom penasto, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, kakao i mlevene orahe. Zatim u smesi dodati kašiku ulja, lagano kašikom promešati.

Pripremljenu masu sipati u plehu obložen masnim papirom. Predhodno zagrejati rernu na 200C i peci koru oko 30 minuta. Koru ostaviti da se hladi, hladne prerezati na dva dela. Za to vreme pripremiti krem.

U odgovarajući sud staviti mleko da uzavri. U malo mleka razmutiti gustin sa šećerom, dodati ga uzavrelom mleku i neprekidno mešati masu dok se ne ukuva i postane gusta. Kada se krem ohladi umutiti margarin.

Finalni deo: Prvi deo kore vratiti u kalupu i preliti cokoladnim mlekom. Sacekati da kora upije mleko, staviti polovinu fila, preko njega poslagati banane po dve u nizu i kivi isečen na komadice. Odozgo preko voca premazati ostatkom fila. Staviti drugu koru, natopiti je cokoladnim mlekom.

Napraviti cokoladnu glazuru. Otopiti cokoladu sa margarinom i šećerom i preliti preko kolaca. Kolac ostaviti u frižideru da se ohladi.

Hladan kolac seci na parcad, pažiti da na parcet u kolaca ima kružić od banane.

## **Savet**

Kremasti kola? od banana i kivi je lagani kola?, slatkog profirnog ukusa. Dobro kola? ohladiti i služiti. Ptijatno!