

## *Karamel pita sa bananama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 1 banana
- 4 jajeta
- 1 šolja brašna
- 1 dl ulja
- 10 g cimeta
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 kašike šećera

#### **Za fil:**

- 300 g šećera
- 2 dl slatke pavlake
- 150 g margarina
- 200 g šlaga
- 2,5 dl mleka
- 4 banane

### **Priprema**

Kora: Penasto umutiti jaja i šećer. Potom dodati ulje, brašno, cimet i prašak za pecivo te umutiti mikserom.

Tepsiju nauljiti i posuti brašnom. Po dnu režiati kolutove banana, prelići ih smesom i peći na 190C.

Fil: U šerpi sipati 300 g šećera i mešati dok se ne karamelizuje.

Zatim dodati slatku pavlaku i nastaviti sa kuvanjem dok se dobije željena gustina.

U toj toploj smesi dodati margarin. Promešati i ostaviti da se ohladi.

Umutiti šlag sa mlekom pa dodati polovinu OHLA?ENOG fila.

Finalni postupak: Pecenu koru premazati filom, poslagati kolutove banana i preliti ostatak karamel-fila.

### **Savet**

Uživajte u ukusnom kolaču! :)