

# **Karamel pita sa bananama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **1**banana
- **4**jajeta
- **1** šoljabrašna
- **1** dlulja
- **10** gcimeta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **4** kašikešecera

### **Za fil:**

- **300** gšecera
- **2** dlslatke pavlake
- **150** gmargarina
- **200** gšлага
- **2,5** dlmleka
- **4**banane

## **Priprema**

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

Tepsiju nauljiti i posuti brašnom. Po dnu reati kolutove banana, preliti ih smesom i peci na 190C.

Fil: U šerpi sipati 300 g šecera 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 OHЛАЕNOG fila.

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

### **Savet**

Uživajte u ukusnom kolau! :)