

okoladni kolac sa bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** cašebrašna
- **2** cašešecera
- **2** cašejogurta
- **1** cašaulja
- **2** kašikekakaoa
- **1** kašicicasode bikarbona
- **6** krem bananica
- **100** ml mleka
- **100** g cokolade za kuvanje
- **5** kašikašecera
- **50** g margarina
- **100** g cokolade za kuvanje
- **3** kašike mleka
- **100** g slatke pavlake

Priprema

U posudu sipati odjednom sve sastojke za koru. Masu lagano izmešati drvenom varjacom da se svi sastojci lepo sjedine. Pleh velicine precnika 20x32 cm podmazati uljem i brašnom posuti. Zatim izjednacenu masu sipati u pleh, krem bananice iseci na komadice i poreati po smesi.

Kolac peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 25 minuta. Povremeno proveriti drvenom cackalicom da li je kolac pecen.

Preliv cokoladni. Zagrejati u posudi mleko sa šecerom, cokoladom i margarinom da se otope. Promešati kašikom izjednaciti i prelitи topao kolac.

Glazura od cokolade. U manjoj posudi otopiti cokoladu sa malo mleka, promešati i sjediniti sa slatkom pavlakom. okoladnom glazurom prelitи kolac.

Kolac ohladiti u frižideru. Hladan kolac seci na kocke i ukrasiti toplom cokoladom i komadicima krem bananice.

Savet

okoladni kola sa bananicama je jednostavan i brzi kola. Malo kreativnosti, kola je ispaо soan, aromatian i okoladast. Krem bananice kolau daju posebnu aromu i zadržavaju okoladu, pa je i stim kola ukusniji soniji. Mera za sastojke koristila sam ašu od jogurta. Prijatno!