

## *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 **mlmleka**
- 100 **gcokolade za kuvanje**
- 5 **kašikašecera**
- 50 **gmargarina**
- 100 **gcokolade za kuvanje**
- 3 **kašike mleka**
- 100 **gslatke 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. Zagrijati u posudi mleko sa šećerom, cokoladom i margarinom da se otope. Promešati kašikom izjednaciti i preliti topao kolac.

Glazura od cokolade. U manjoj posudi otopiti cokoladu sa malo mleka, promešati i sjediniti sa slatkim pavlakom. Okoladnom glazurom preliti 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 ispao soan, aromatičan i okoladast. Krem bananice kolau daju posebnu aromu i zadržavaju okoladu, pa je i stih kola ukusniji soniji. Mera za sastojke koristila sam ašu od jogurta. Prijatno!