

Kolac sa plazmom i bananama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3pudinga od vanilije
- 1 lmlijeka
- 9 kašikašecera
- 1margarin
- 300 gplazme
- 4-5banane
- za dekoracijumljevena plazma

Priprema

Od 1 l mlijeka odvojiti oko 200 ml pa u to umijesati pudinge. Ostatak staviti na vatru da provri zajedno sa 9 supenih kašika šecera. Kada mlijeko provri, usuti smjesu i miješati dok se puding ne zgusne pa skinuti sa vatre.

U vreo puding odmah staviti margarin i mijesati dok se ne istopi i dok se sve ne sjedini.

Zatim u još vruću smjesu ubaciti izlomljen plazma keks i banane isjecene na veće kolutove. Sve izmiješati dok se ne sjedini ravnomjerno pa usuti u kalup, posuti mljevenim keksom i ostaviti u frižider da se stegne.

Savet

Kalup posuti mljevenim keksom prije sipanja smjese da bi se kasnije lakše vadili komadi. Odozgo se može po želji staviti šlag umjesto mljevene plazme.