

Crnac bez jaja sa bananama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **čaša (od 200 ml)** gustog jogurta
- **1** **čašamleka**
- **1** **čašaulja**
- **2** **čašeme?**eg šecera
- **2** **čašegriza**
- **4** **pune kašike**kakaoa
- **1** **kašicic**amlevene kafe
- **2** **kašicic**esode bikarbone
- **2** **kašikeruma**
- **2** **izgnjecene** banane
- (neocišcene - 260 g)

Glazura:

- **150** **g**crne cokolade za kvanje
- **10** **kašik**amleka
- **7** **kašik**aulja
- **50** **g**maslaca
- **1** **kašik**aruma

Priprema

Recept sam videla na sajtu Coolinarica. Kolac sam napravila sa, nekim, mojim, malim izmenama. Ovaj kolac je, dobro, poznat domacicama, postoji mnoštvo recepata za njega (po mnogima sam ga i ja pravila), ali, definitivno,

ovaj recept je, za mene, najbolji... Sa ubacivanjem banana, i još po nekih sastojaka, ovaj kolac postaje neverovatno sočan, ukusan, čokoladan..., jednom rečju - fantastičan!! Vrlo lako se pravi, sigurno će uspeti i početnicima u kulinarstvu. Zato, pogledajte recept i pravac u - kuhinju!!

Pleh, vel. 30x25cm, dobro podmazati uljem i, obilno, posuti brašnom. Blagim udaranjem ruku, po plehu, brašno ravnomerno rasporediti po celom plehu, a višak brašna istresti. Merna jedinica, za sve sastojke, je čaša od 200 ml.

Rernu uključiti da se zagreje na 160 stepeni. U dublju posudu staviti jogurt, mleko i ulje. Žicom za mucenje sjediniti. Dodati šećer i, viljuškom, izgnjecene banane. Umutiti. U posebnoj posudi pomešati griz, sodu bikarbonu, kakao i kafu. Dobijenu mešavinu ubaciti u tečne sastojke, dodati rum i, dobro, žicom sjediniti.

Dobijenu smesu, ravnomerno, sipati u, pripremljeni, pleh. Staviti da se peče, u prethodno, zagrejanu rernu.

Dok se kolac peče spremiti glazuru. U, manju, šerpicu staviti izlomljenu čokoladu, ulje, iseckani maslac i mleko. Na tihoj vatri mešati, da se svi sastojci rastope i, dobro, sjedine. Skloniti sa vatre, pa dodati rum, i promešati.

Peceni kolac (probati cackalicom da li je pečen) izvaditi iz rerne i preliti, toplom, glazurom. Protresti pleh, da se glazura, ravnomerno, razlije, po celom plehu. Ostaviti na sobnoj temperaturi da se ohladi, pa kolac smestiti u frižider, ili na neko hladno mesto.

Kada se glazura stegne, kolac iseci na, veće, kocke i poslužiti.

Savet