

# **Crnac bez jaja sa bananama**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 caša (od 200 ml)gustog jogurta**
- **1 cašamleka**
- **1 cašaulja**
- **2 cašemeeg šecera**
- **2 caše griza**
- **4 pune kašike kakaoa**
- **1 kašicicamlevene kafe**
- **2 kašicicesode bikarbune**
- **2 kašikeruma**
- **2 izgnjecene banane**
- **(neocišcene - 260 g)**

### **Glazura:**

- **150 gcrne cokolade za kuvanje**
- **10 kašikamleka**
- **7 kašikaulja**
- **50 gmaslaca**
- **1 kašikaruma**

## **Priprema**

Recept sam videla na sajtu Coolinarica. Kolac sam napravila sa, nekim, mojim, malim izmenama. Ovaj kolac je, dobro, poznat domaćicama, 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 socan, ukusan, cokoladan..., jednom recju - fantastican!! Vrlo lako se pravi, sigurno ce uspeti i pocetnicima 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 caša od 200 ml.

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

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

Dok se kolac pece spremi glazuru. U, manju, šerpicu staviti izlomljenu cokoladu, 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 pecen) izvaditi iz rerne i prelit, topлом, glazurom. Protresti pleh, da se glazura, ravnomerno, razlige, po celom plehu. Ostaviti na sobnoj temperaturi da se ohkadi, pa kolac smestiti u frižider, ili na neko hladno mesto.

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

## Savet