

Banini (15)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Kora:

- 8jaja
- 300 gšecera
- 250 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašikekakao

Fil:

- 2pudinga od vanile
- 750 mlvarenika
- 5 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 150 gšecera u prahu

Dekoracija:

- 1 kesicašlag kreme od vanile
- 100 gcokolada za kuvanje
- 2 kašikeulja
- 100 gkokosovog brašna

Priprema

Mikserom umutiti bjelanca, dodati šećer, žumanca, brašno, prašak za pecivo i kakao. Umucenu smjesu sipati u veći pleh obložen pek papirom. Peci na 200°C oko 10-15 minuta (zavisno od rerne).

Kada se kora ispece i ohladi, vaditi okruglom modlom krugove i dijeliti ih na pola po debljini, tako da se dobiju 2 jednaka kruga.

Skuvati 2 pudinga od vanile u 750ml varenike i 5 kašika šećera.

Umutiti omekšali margarin sa šećerom u prahu. Kada se puding ohladi spojiti sa umucenim margarinom i šećerom u prahu i sve zajedno umutiti.

Staviti oko kašiku fila na jedan krug, staviti drugi preko, uvaljati u kokosovo brašno ili mjevene orahe. I tako redom dok ne utrošite materijal.

Kada završite sa spajanjem kolacica, dekorišite istopljenom cokoladom (100gr cokolade i oko 2 kašike ulja). Kada se cokolada osuši, dekorišite šlagom.

Savet

Kada skuvate puding, miješajte povremeno sve dok se ne ohladi, da se ne bi stvorila kora. Kola nije komplikovan za napraviti, samo treba malo više vremena i strpljenja.