

Banana kolac sa kefirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **300 ml** kefir
- **250 g** oljuštenih banana
- **10 ml** sok od limuna
- **220 g** šecera
- **130 ml** ulja
- 2 jajeta
- **230 g** brašna
- **1 kesica** instant od banane
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **100 g** pečenog seckanog lešnika
- **100 g** pečenih seckanih oraha
- **50 g** čokolade
- **40 g** pudinga od banane

Za glazuru:

- **150 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** ulja
- **50 g** bele čokolade

Priprema

Banane izgnjeciti viljuškom i preliti ih sokom od limuna. Umutiti dva belanca u cvrst sneg pa postepeno dodavati šecer, kefir, ulje i žumanca.

Potom varjacom umešati brašno, prašak za pecivo, orahe, lešnike, rendanu cokoladu, instant kafu i puding u prahu. Na kraju dodati banane i lagano promešati kašikom.

Smesu sipati u cetvrtastu tepsiju obloženom papirom za pecenje. Peci je u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 50 minuta.

Za glaguru otopiti cokoladu sa uljem i oreliti preko pecenog kolaca. Posuti rendanom belom cokoladom.

Savet