

Nepeceni vocni kolac od banana i keksa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil od vanile:

- 1 l mleka
- 3 kesice pudinga od vanile
- 10 kašike šecera
- 100 g margarina ili maslaca
- 2 kašike šecera u prahu
- 200 ml slatke pavlake
- 3 banane
- 1 kutija čokoladnog keksa domaćica

Dekoracija kolaca:

- 200 g šlag
- 200 ml gazirane vode
- 50 g mlečne čokolade

Priprema

Priprema: U 200ml mleka razmutiti 3 kesice pudinga od vanile. Preostalih 800ml mleka skuvati sa 9 kašika šecera. Kada provri sipati mleko sa pudingom i skuvati fil. Fil skloniti sa vatre, pokriti ga sa rastegljivom folijom i ostaviti da se skroz ohladi. Omekšali margarin ili maslac umutiti sa šecerom u prahu, zatim postepeno dodati fil od vanile kašiku po kašiku uz neprestalno miksanje miksera. Na kraju u fil dodati postepeno umućenu slatku pavlaku, laganom brzinom miksera sjediniti masu.

Finalni postupak: U kalupu velicine 30x21cm poreati red cokoladnog keksa, zatim sipati fil od vanile u tankom sloju da prekrije keks.

Banane oguliti iseci na tanke krugove. Na fil poreati naizmenicno red kolutova banana red cokoladnog keksa- kao što je na slici. Preko banana i keksa sipati ceo preostali fil od vanile.

Umutiti 200 g šlaga sa 200 ml gazirane vode. Kolac ukrasiti šlagom i komadicima mlecne cokolade.

Kolac ostaviti da se ohladi i stegne oko 4h, najbolje je preko noci kolac ostaviti da odstoji. Seci kolac na jednake kocke, služiti kolac uz komadice mlecne cokolade.

Savet

Za podlogu kolaa može bilo koji okoladni keks. Prijatno!