

Kolac sa bananicama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno:

- 25 komadapetit keksa
- po potrebisok od pomorandže za potapanje keksa

Fil I:

- 125 gmargarina
- 100 gprah šecera
- 200 gmlevenog keksa
- 1 dlsoka od pomorandže

Fil II:

- 125 gmargarina
- 100 gprah šecera
- 150 gcokolade za kuvanje
- 300 gmlevenog keksa
- 10cokoladnih krem bananica
- 1 dlsoka od pomorandže

Priprema

Fil I: Margarin umutiti penasto sa prah šecerom, dodati mleveni keks i uz postepeno dodavanje soka zamesiti kompaktnu smesu. Fil II: Margarin umutiti penasto sa prah šecerom, dodati cokoladu otoljenu na pari, keks i iseckane cokoladne bananice pa sve dobro sjediniti uz postepeno dodavanje soka da se dobije kompaktna smesa. U podmazan pleh redjati keks prethodno umocen u sok, preko njega naneti Fil I, poravnati pa zatim naneti i Fil II. Po želji kolac preliteri cokoladnom glazurom.

Savet