

Kolac sa bananama (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **500 ml** mleka
- **8 kašika** šecera
- **200 ml** slatke pavlake
- **10 g** želatina
- **3** banane
- **200 g** keksa
- **200 g** šlaga

Priprema

U 1 dl mleka ramutiti puding. Ostatak mleka sa šecerom staviti da se zagreje. U provrelo mleko dodati razmucen puding i kuvati dok se ne zgusne. Umutiti slatku pavlaku pa sjediniti sa ohlaenim pudingom. Želatin preliti sa 4 kašike hladne vode i ostaviti 5 minuta. Zatim ga zagrejati da se istopi i dodati u fil.

Keks umakati u mleko i reati u cetvrtasti pleh.

Sipati polovinu fila...

... poreati banane isecena na kolutove...

... pa preostali fil. Umutiti šlag i premazati preko fila.

Savet

Pre služenja dobro rashladiti.