

Banana kolac (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **100 g**plazme
- **150 g**wellness keksa
- **50 g**margarina
- **2 dl**mljeka
- **4 kašike**kakao

Fil:

- **2**pudinga od banane
- **600 ml**mljeka
- **6 kašika**šecera
- **200 g** margarina
- **2**banane

Završni fil:

- **1**halta
- **1**banana

Priprema

U vecu posudu, dodati plazmu, wellness i margarin, sve zajedno promiješati i pomalo dodavati mlijeka. Kad se napravi smjesa, istresti na tacnu i poravnati.

U 0,5l mlijeka skuhati puding, sa 6 kašika šecera. Ostaviti smjesu da se ohladi i onda dodati margarin i promiješati.

U vecu posudu, istresti haltu i izmutiti. Dodati pasiranu bananu i promiješati.

Preko napravljene kore koju smo vec istresti na tacnu, stavljamo fil od pudinga. Preko njega redamo banane isjecene na kolutove, i završavamo sa šlagom.

Savet

Lagan i brz kola . Prijatno .