

## *Kolac sa bananama koji se ne pece*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** keksa \*Petit Beure\*
- **1** mleka
- **3** pudinga od vanile
- **9 kašika** šecera
- **1** vanilin šecer
- **180 g** maslaca
- **180 ml** kisele pavlake
- **4-5** banana
- **1** šlag
- **80 g** čokolade

### **Priprema**

Spremiti namirnice. Keks izlomiti na komadice, a puding skuvati na uobicajen nacin.

U još vruć umešati maslac...

... a potom i kiselu pavlaku.

Ujedinaciti smesu i dodati joj keks. Fino izmešati.

Podeliti smesu, u jedan deo dodati čokoladu i mešati da se otopi.

Podmazati tepsiju u kojoj ce se kolac slagati, pa prvo staviti cokoladnu smesu. Preko poslagati banane prepolovljene po dužini, u zavisnosti od velicine pleha, bice vam potrebno 4-5 banana. Malo ih utisnuti u cokoladnu smesu.

Preko staviti svetlu smesu i poravnati. Prohladiti i premazati umucenim šlagom.

Ostaviti kolac da se ohladi u frižideru i seci na kocke. Ukrasiti struganom belom cokoladom.

## **Savet**