

## *Kolac sa žele bombonama i bananicama*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 2.kašikemlevenih oraha
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1 kašikakakao praha

#### **Za fil:**

- 7 dl mleka
- 2 kesicepudinga od vanile
- 1 kašikagustina
- 6 kašikašecera
- 250 gmargarina (maslaca)
- 100 gžele bombona (raznih boja)
- 100 gcokoladnih bananica

#### **Za ukrašavanje kolaca:**

- 2 kesicešlaga u prahu
- 1 kašikašecera
- 2,5 dlmleka
- 1 rebrocokolade za kuvanje

## Priprema

Umutiti belanca u šne, a u žumanca dodati šećer pa umutiti. Dodati umućena belanca pa blago izmešati. Dodati brašno, prašak za pecivo i orahe pa lagano sjediniti. Od mase po želji odvojite 2-3 kašike u drugu manju posudu pa dodajte tome kakao i izmešajte (nemojte prepuniti kašiku). Masu sipajte u pleh obložen pek papirom malo ga podmažite. Išarajte sa masom od kakaoa. Pecite na 190 C oko 10-12 minuta.

Ulijte 5 dl mleka da se kuva u posudi u preostalo mleko umutite puding, šećer, gustin pa zakuvajte u mleku. Mešajte da se zgusne pa ostavite da se ohladi. Umutite margarin pa mu u više navrata dodajte fil. Ubacite u fil iseckane žele bombone i iseckane banance, pa umešajte blago sa kašikom.

Presecite koru na pola popreko pleha pa filujte sa 2/3 fila, stavite drugu koru premažite sa ostatkom fila. Umutite šlag pa premažite kolac, pospite rendanom cokoladom.

## Savet

Ja pečem u velikom plehu da dobijem tanju koru, jer moji ukućani vole kolač sa što više fila. Vi po vašem izboru.