

# **Kolac sa žele bombonama i bananicama**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **5**jaja
- **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 g**margarina (maslaca)
- **100 g**žele bombona (raznih boja)
- **100 g**cokoladnih bananica

### **Za ukrašavanje kolaca:**

- **2** kesicešlagu u prahu
- **1** kašikašecera
- **2,5 dl**mleka
- **1** rebrocokolade za kuvanje

## **Priprema**

Umutiti belanca u šne, a u žumanca dodati šecer pa umutiti. Dodati umucena 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, šecer, 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 peem u velikom plehu da dobijem tanju koru, jer moji ukuani vole kola sa što više fila. Vi po vašem izboru.