

Krem banana kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 4belanaca
- 120 gšecera
- 80 gbrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikekakaa
- 1 vecabanana
- 150 mljogurta

Za krem sa bananama:

- 2banane
- 2 pudinga od vanile
- 800 mlmleka
- 40gustina
- 120 gšecera
- 200 mlslatke pavlake
- 4žumanaca

Za preliv:

- 200 mlslatke pavlake
- 180 gcrne cokolade

Priprema

U jednoj posudi umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. U drugoj posudi izgnjecite bananu, pa dodati jogurt, prosejano brašno, kakao i prašak za pecivo. Sve umutiti mikserom. Na kraju lagano, kašikom, umešati sneg od belanaca. Ispeci koru u kalupu 26cm, 20 minuta, na 180°C.

Za banana krem najpre staviti 650ml mleka sa šećerom da se kuva. Ostatak pomešati sa žumancima, pudingom i gustinom. Kad mleko provri, zakuvati puding. Ohladiti i dodati iseckane banane. Na kraju pomešati sa umucenom slatkim pavlakom. Krem premazati preko ohlaene kore.

Slatku pavlaku i cokoladu zagrejati. Mešati dok se smesa ne ujednaci. Malo prohladiti i preliti kolac.

Savet

Veoma ukusan kola.