

Banana-karamel kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 5 kašika šecera
- 1 čaša jogurta
- 1/2 čaše ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 10 kašika brašna

Fil:

- 1,2 l mleka
- 7 kašika šecera
- 1 kesica pudinga od vanile
- 1 kesica pudinga od karamela
- 3 kašike gustina

Ostalo:

- 5 srednjebanane
- 100 g euro krema
- 200 g šlag krema od vanile

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom. Dodati jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti i staviti da se peče u rerni na 200 stepeni 15 minuta. Kada se kora ispeče vruću premazati euro kremom.

Od 1,2 l mleka odvojiti 2 dl i razmutiti puding od karamela i vanile i gustin, a ostatak mleka staviti sa šećerom da provri i zakuvati puding. Skuvani puding ostaviti da se malo prohladi.

Banane iseci na polovine po dužini i poreati preko premazane kore. Preko banana izliti prohladen fil i kolac ostaviti da se potpuno ohladi.

Umutiti šlag krem od vanile po uputstvu sa kesice i premazati preko ohlaenog kolaca.

Savet

Voe možete koristiti po želji, ali je meni ova kombinacija najlepša.