

Plazma-banana kolac (brzo, a preukusno)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** plazma keksa
- **3** pudinga od vanile
- **9 kašika** šecera
- **1 l** mleka
- **200 g** putera
- **4** kisele pavlake

Ostalo:

- **4 do 5** banana

Glazura:

- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Razmutiti prašak od pudinga sa šecerom u maloj kolicini mleka, drugi deo mleka zagrejati na šporetu pa kada provri dodati puding. Kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. Kada se zgusne, skloniti sa vatre pa u još topao

umešati puter iseckan na komadice. Mešati dok se puter skroz ne rastopi. Dodati tada i kiselu pavlaku pa sve zajedno promešati. Tako topao fil prelići preko izlomljenog plazma keksa. Smesu podeliti na dva dela. U kalup sipati pola količine smese, na tu smesu staviti banane isecene uzdužno po pola. Pa preko toga sipati ostatak smese. Na kraju umutiti slatku pavlaku, pa staviti kao glazuru. Ostaviti u frižideru oko sat vremena, hladno servirati. Prijatno i uživaj te!

Savet