

# **Kolac sa bananama**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **6** kašika brašna
- **1** kesica praprška za pecivo

### **Za fil:**

- **700** ml mleka
- 2 pudinga od vanile
- **6** kašika šecera
- **250** g margarina
- **3** banane

## **Priprema**

Umutiti dobro 6 belanaca, zatim dodati 6 žumanca (jedno po jedno) zatim dodati 6 kašika šecera i sve dobro umutiti. Kad se šefer rastopi, dodati 6 kašika brašna i 1 prašak za pecivo. Sve dobro umutiti mikserom. Rernu zagrejati na 180 stepeni i peci koru u podmazanom plehu ili papiru za pecenje.

Za fil: od 700ml mleka odvojiti malo i umutiti 2 pudinga sa 6 kašika šecera. Ostatak mleka staviti da prokuva i skuvati puding. Kad se puding ohladi, dodati u njega jedan margarin.

Pecenu koru stavimo na tacnu i kad se malo prohladi premazemo filom, a zatim poreamo banane iseckane na

kolutove. Preko toga stavimo 2 šlaga. Stavimo u frižider da se kolac malo prohladi.

### **Savet**

Koru pei oko 20 minuta na 180 stepeni. Prijatno :)