

15-minutni kolac sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350** gplazme
- **1** l mleka
- **3** kesicepuđinga od vanile
- **9-10** kašika šecera
- **200** g maslaca
- **5-6** banana
- **3-4** kašike kisele pavlake
- **100** g bele cokolade
- **2** vanilina

I još:

- **1** šlag krema od cokolade

Priprema

Od litre mleka odvojiti malo za rascinuti puđing, a ostatak prokuvati sa šećerima. Kad užavre, skuvati puđing na uobičajen nacin.

Dok mleko kuva, izlomiti plazmu na komadice. Uskuvan puđing odmah ubaciti maslac, cokoladu i mešati da se otope.

Ujoš vrucu smesu dodati i kiselu pavlaku, a potom u šerpu staviti i izlomljen keks. Fino izmešati.

Polovinu smese izliti u podmazan pleh i poreati banane koje smo prepolovili po dužini. Malo ih utisnuti u smesu, a onda izliti i drugi deo.

Poravnati i staviti u frižider na hlaenje. Nakon pola sata premazati umucenim šlag kremom od cokolade i vratiti na hlaenje bar još 2 sata. Ohlaen, rezati na kocke.

Savet

Bukvalno 15 minuta za pripremu... Poželjno bi bilo da se dobro ohladi, bar 3-4 sata, ali kod nas to jednostavno nije, pa nije mogu...