

15-minutni kolac sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

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

I još:

- 1 šlag krema od čokolade

Priprema

Od litre mleka odvojiti malo za rasciniti puding, a ostatak prokuvati sa šećerima. Kad uzavre, skuvati puding na uobičajen način.

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

Ujoš vruću 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 hlađenje. Nakon pola sata premazati umućenim šlag kremom od čokolade i vratiti na hlađenje bar još 2 sata. Ohlađeno, 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 moguće...