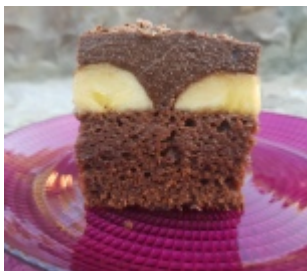


oko-banana kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 šoljice šećera
- 200 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 14 kašika brašna
- 4 kašike kakao praha
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 1 l mleka
- 10 kašika šećera
- 150 g margarina
- 100 g čokolade
- 5 banana
- 2 kesice pudinga od čokolade

Za natapanje kore:

- 250 ml čokoladnog mleka

Dekoracija:

- **malo** naremdane cokolade po vrhu

Priprema

Umutiti jaja i šećer, pa dodati jogurt, ulje, zatim brašno, kakao i prašak za pecivo. Sipati u pleh na koji ste prethodno stavili papir za pečenje i peći 25 minuta na 200 stepeni.

Izvaditi iz rerne, malo ostaviti da se prohladi, pa prevrnuti da bi skinuli papir. Natopiti koru čokoladnim mlekom. Fil: Skuvati puding u 1 l mleka sa šećerom, skinuti sa vatre pa dodati margarin i čokoladu. Na natopljenju koru poreati banane i preliti toplim filom. Po vrhu narendati čokoladu i ostaviti da se ohladi 1 h.

Savet

Ukusno i brzo!