

# *Kolac sa bananama i brusnicama*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 100 ml mleka
- 130 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 100 g prepečenog i neslanog kikirikija
- 100 g sušenih brusnica
- 100 g kokosovog brašna
- 200 g oljuštenih banana
- 100 g svežeg kravljeg sira (neslanog)
- 4 kašike pomorandžinog soka
- 100 ml ulja
- 1-2 kašike ruma
- 200 g pšenice brašna
- 1 prašak za pecivo

### **Za posipanje:**

- šećer u prahu

## **Priprema**

Jaja penasto izmešajte sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte mleveni kikiriki, sitno naseckane brusnice, kokosovo brašno i mleko.

Banane i svež sira, zajedno sa sokom pomorandže, penasto izradite viljuškom, pa dodajte mešavini s jajima. Mešavini za kolac dodajte još ulje, rum i brašno pomešano s praškom za pecivo.

Pripremljenu smesu izrucite u pleh, koji ste prethodno obložili papirom za pecenje.

Kolac pecite u prethodno zagrejanom rerni na 180 stepeni oko 25 minuta.

Peceni kolac ohladite, pospite prah šecerom, narežite i poslužite.