

Kolac s jabukom i bananom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- **100 g** četvrtastog keksa po izboru

Za fil I:

- **3 (700 g)** kisele jabuke
- **3 (500 g)** banane
- **150 g** mlevenog keksa
- **150 g** mlevenih oraha
- **100 g** šećera
- **1 kašik** rumuna

Za fil II:

- **1 kesica** pudinga od vanile
- **2 kašike** šećera
- **1/2 l** mleka
- **200 g** margarina

Dekoracija:

- **1 kesica** šlaga
- **1.25 dl** kisele vode

Priprema

U pleh dim 20x30 cm složiti četvrtasti keks. Fil I: Jabuke i banane ocistiti, izrendati nasitno rende u posudu. Dodati šećer, mlevene orahe i mleveni keks i rum i rasporediti preko keksa. Fil II: U mleko skuvati puding sa šećerom i u vruće staviti i margarin i mešati dok se ne otopi i toplo preliti preko sloja jabuka i banan i ostaviti da se ohladi. Umutiti šlag s vodom i naneti na ohlaeni kolac.

Savet