

Kolac sa krem bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** keksa
- 2 pudinga od vanile
- **2 kašike** gustina
- **2 kašike** brašna
- **150 g** šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 l mleka
- 1 margarin
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **200 g** nutele
- **10** krem bananica
- **200 ml** slatke pavlake

I još:

- **malom** mleka za natapanje keksa

Priprema

Skuvati prvo kremu tako što se puding pomeša sa brašnom i gustinom i skuva u zašecerenom mleku. Kad se krema zgusne, prekrije se strec folijom i ostavi da se potpuno ohladi.

Sjediniti ohlaenu kremu sa izraenim margarinom u kompaktnu smesu. Podeliti je na tri dela.

U jedan deo dodati narendanu cokoladu, u drugu naseckane cokoladne bananice i u treci nutelu. Svaki deo lepo izmešati da se dobije fina krema.

U pleh ili na tacnu, složiti 4 keksa vodoravno i 4 horizontalno, prethodno umocene u mleko. Staviti preko kremu sa rendanom cokoladom. Preko složiti novi red keksa, preko kremu sa cokoladnim bananicama, potom novi red keksa i odozgo kremu sa nutelom.

Slatku pavlaku umutiti u šlag i premazati preko poslednje kreme. Odložizi na hlaenje, najbolje preko noci, a onda rezati na kocke. Prijatno!

Savet