

Kolac sa bananama (6)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koricu:

- 3 jajeta
- 4 kašike brašna
- 4 kašike šećera
- 1 kašičica praška za pecivo

Fil:

- 700 ml mleka
- 1 kesica pudinga od banane
- 3 kašike brašna
- 8 kašika šećera
- 250 g margarina
- po želji kokosa
- 4 banane

Glazura:

- 150 g bele čokolade
- 5-6 kašičica ulja

Priprema

Odvojite belanca od žumanaca. Belanca umutite mikserom i dodajte im šećer prethodno umućen sa žumancima.

Kad se sve sjedini, rucno umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Pece se oko 15-20 minuta zavisi od rerne, kad požuti i kad je cackalica cista, gotovo je.

Pomešajte brašno sa pudingom i dodajte im malo mleka dok smesa ne bude kao inace za puding kad se pravi. Preostalo mleko stavite da provri i dodajte mu šecer. Kad provri dodajte smesu pudinga i brašna i kuvajte još 2 minuta. Umutiti margarin i dodajte mu ohladjen fil. U to sipajte kokos.

Koricu sam malo nakvasila mlekom, pa pola fila, banane isecene na krugove, preko drugu polovinu fila. Za glazuru istopite belu cokoladu sa uljem i prelijte preko.

Savet

Kola sam sama smislila, htela sam neki sa bananama i tako je ispalo ovo. Kalup mi je veliine 28cm. Spoj kokosa i banane mi se bas svia, kome ne, može i da ga izostavi. Otprilike sam stavila oko 50g kokosa, ali vi, ako pravite, stavite po želji kako ko voli, može i u koricu. Korica je baš lepa i mekana pa može, a i ne mora da se natopi malo mlekom. Ako volite da se bas oseti slatko onda obavezno stavite još šeera u fil, ovako uopste nije mnogo sladak, meni je taman.