

Karamel kolac sa bananama



Sastojci

Za koru:

- 1 banana
- 4 jajeta
- 1 šolja brašna
- 1 dl ulja
- 10 g cimeta
- 1 prašak za pecivo
- 4 kašike šecera

Za fil:

- 300 g šecera
- 2 dl slatke pavlake
- 150 g margarina
- 200 g šlaga
- 2,5 dl mleka
- 4 banane

Za dekoraciju:

- 50 g cokolade

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja i šećer. Dodati ulje, brašno, cimet i prašak za pecivo i umutiti mikserom. Tepsiju nauljiti i posuti brašnom, poslagati po dnu kolutove banane. Preliti ih pripremljenom smesom za koru i peći na 190 stepeni.

Fil: U šerpu sipati 300 g šećera i zagrevati na umerenoj temperaturi, dok se ne karamelizuje. Potom dodati toplu slatku pavlaku i nastaviti sa kuvanjem mešajući, dok karamel ne dobije potrebnu gustinu. Skloniti sa ringle, pa u topao fil dodati margarin. Promešati i ostaviti da se ohladi.

Umutiti šlag sa mlekom, pa dodati polovinu fila od karamele i promešati.

Na kraju pecenu koru premazati filom od karamela i šlaga, poslagati kolutove banana i premazati preostalom karamelom. Posuti rendanom cokoladom.