

## *Veliki posni cokoladni kolac sa bananama*



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **3** šoljebrašna
- **2** šolješecera
- **2** šoljevode
- **6** kašikapekmeza
- **1** kašikicasoda bikarbone
- **1** kašikiacimeta

#### **Preliv:**

- **1** šoljavode
- **3** kašikekaka

#### **Fil:**

- **500 ml**posne slatke pavlake
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **1 kg**banana

### **Priprema**

Sve satojke za koru izmešati i sasuti u najveći pleh koji imate za rernu, ali obavezno na pek papir pošto nema masnoće u testu. Koru peci na 180-200 C dok ne pocnu da se odvajaju krajevi od papira. Preliti je sa kakaom koji je provrio u šolji vode. Dok se to hladi, umutiti slatku pavlaku u umucenu dodati 100 g otopljene cokolade i

kilogram izgnjecenih banana (sa gnjecilicom za krompir). Izmešati rucno i preliti preko kore. Može se za ukras malo poprskati cokoladom.

## **Savet**

Šolje su od 2 dl, kao one za kafu.