

Karamel kolac sa bananama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 1 pasiran banana
- malo cimeta
- 4 kašike brašna
- 1 banana secena na kolutice

Za karamel:

- 1 dl slatke pavlake
- 150 g šećera
- 50 g margarina

Fil:

- 4 dl slatke pavlake
- 1 banana

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca i umešati brašno. Bananu ispasirati i dodati u smesu sa cimetom. Izmešati i preliti preko kolutica banane koju nasecemo u pleh (1 banana). Peci na 200C da porumeni. Izvaditi iz pleha i okrenuti donju stranu gore da bude.

Karamel: 150 g šećera karamelizovati i dodati 1 dl slatke pavlake pa skloniti sa ringle i mešati. Kad se sjedini dodati 50 g margarina i otopiti u karamelu. Izliti na metalnu tacnu da se ohladi.

U tankom sloju premazati koru karamelom.

Umutiti 4 dl slatke pavlake pa podeliti u dve cinije i u jednu dodati 2/3 karamela pa umutiti. U drugu dodati bananu secenu na kockice i izmešati. Na koru naneti beli fil pa fil sa karamelom. Od gore ukrasiti kolac karamelom.

Savet