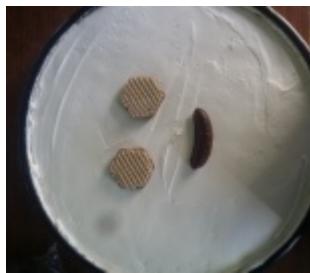


Kolac s coko bananicama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **8** kašikašecera
- **1**vanillin šefer
- **8** kašikaulja
- **8** kašikabrašna
- **2** kašikekakao
- **1** kesicaprška za pecivo

Fil:

- **1** lmljeka
- **3** pudinga od banane
- **18** kašikašecera
- **250** gmargarina
- cokoladnih bananica po želji

Agda za koru:

- **1** šoljavode
- **1** šoljašecera

I još:

- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Kora: umutit jaja, šecer, vanilin šecer, za tim dodati ulje, kakao, brašno pomiješano s praškom za pecivo i umutit mikserom. Izliti u podmazanu tepsiju i peci. Napravit agdu tako što šolju vode i šecera staviti da prokuha i kad se kora i agda malo ohlade onda agdu preliti preko kore.

Fil: Od litar mlijka odvojiti onoliko koliko je potrebno da se umute 3 pudding. Ostalo mlijeko stavit sa šecerom da prokuha i dodati puding i miješati dok se ne zgusne. Puding prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaen puding dodati predhodno umucen margarin i umititi. Zatim dodati izrezane bananice i mutiti. Fil nanjeti preko kore. Nakon toga umititi slatkou pavlaku i nanjeti preko fila. Kolac staviti u frižider na hlaenje.

Savet

Najbolje je kolac ostaviti preko noci u frizider da se ohladii. :) priyatno