Banana kolac (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **5 kašika**brašna
- **5 kašika**šecera
- **1 kašika**kakao
- **malo**praška za pecivo

Preliv za koru:

- **100 g**šecera
- **2 dl**vode

Fil:

- **1 l**mleka
- **3** pundiga od vanile
- **8 kašika**šecera
- **125 g**margarina
- **1 kg**banana
- **200 g**šlaga

Priprema

Kore: Umutiti žumanca sa šecerom, dodati vec umuceno belance i dodati zatim brašno, kakao i prašak za

pecivo. Koru peci na 200 stepeni 20 minuta.

Preliv: Vodu i šecer staviti da vri 10-tak minuta dok se šecer ne otopi. Preliti preko prohlaene kore.

Fil: U litar mleka skuvati puding i u prohlaen dodati margarin.

Kora prelivena šerbetom malo fila, reati banane isecene dužno, preko njih staviti ostatak fila pa preko fila šlag.

Savet

Brz i ukusan kola.