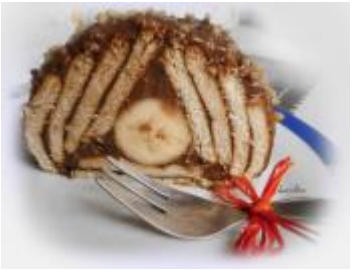
Keks kolac sa bananom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **800 ml**sojinog mleka
- **2 pune kašike** brašna
- **3 pune kašike**gustina
- **2 kašike**kakao praha
- **1 šolja (180ml)**šecera
- **100 g**posne cokolade
- **50 g**margarina
- **2**banane

Ostalo:

- **50 kom**posnog keksa
- **po potrebi**mleveni lešnik
- **200 ml**sojinog mleka
- **2 kašike**ruma

Priprema

Izmešati brašno, gustin i kakao sa malo mleka (od onih 8 dl). Mleko staviti da provri i dodati šecer. Kad provri dodati mešavinu brašna gustina i kakao praha. Skuvati fil. Dodati cokoladu i margarin i sve izmešati da se izjednaci. Na radnu povrsinu razvuci foliju u par slojeva i reati keks koji se kratko umoci u mleko sa rumom. Premazati filom. Ponovo reati keks umocen u mleko i premazati filom. Na sredinu staviti banane (meni su trebale 2) i poreati keks sa strane, takoe umocen u mleko. Premazati filom i ponovo poreati keks. Premazati filom i popuniti supljine oko banane. Foliju podici sa obe strane da se sastavi keks u sredini. Zamotati foliju i

ostaviti u frižider da se stegne i ohladi. Pažljivo skinuti foliju i staviti na tacnu za serviranje. Posuti mlevenim lešnicima.

Savet