

## ***Brzi kolac sa bananama***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **120 g** pudinga od vanile
- **200 g** šecera
- **1 l** mleka
- **250 g** margarina
- **180 ml** kisele pavlake
- **300 g** keksa
- **5-6** banana

#### **Dekoracija:**

- **200 ml** slatke pavlake

### **Priprema**

U činiju stavimo puding od vanile i dodamo šecer. Zatim sipamo 200 ml mleka i smesu dobro sjedinimo da se dobro sjedini da ne bi bilo grudvica.

Na šporet stavimo 800 ml mleka da prokuva. Kada mleko prokuva smanjimo temperaturu i postepeno sipamo smesu sa pudingom uz stalno mešanje.

Kuvamo puding uz neprestano mešanje dok smesa ne dobije potrebnu gustinu i zatim ga sklonimo sa šporeta. Smesu ostavimo da se malo prohladi.

Isipamo smesu sa pudingom u ciniju za mucenje. Dodajemo margarin i mutimo dok se on ne otopi i smesa lepo ne sjedini. Zatim dodajemo kiselu pavlaku i nastavimo sa mucenjem sve dok fil ne postane kompaktn.

U fil dodamo izlomljen keks i promešamo da se sve ranomerno rasporedi.

Fil podelimo na dva dela. Jedan deo fila stavimo u odgovarajuci pleh i poravnamo. Preko fila porežamo banane koje su isecene po dužini. Preko banana stavimo drugu polovinu fila.

Ostavimo da se smesa skroz ohladi.

Umutimo slatku pavlaku u šlag i ravnomerno nanesimo preko kolaca. Dekorišemo mlevenim keksom.

Kolac stavimo u frižider da odstoji nekoliko sati.

## **Savet**

Kola? je veoma lagan, brzo se napravi, ali i brzo nestane. :)