

Veliki posni cokoladni kolac sa bananama



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **3 šoljebrašna**
- **2 šolješecera**
- **2 šoljevode**
- **6 kašikapekmeza**
- **1 kašikicasoda bikarbone**
- **1 kašikicacimeta**

Preliv:

- **1 šoljavode**
- **3 kašikekakaa**

Fil:

- **500 ml** posne slatke pavlake
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **1 kg** banana

Priprema

Sve satojke za koru izmešati i sasuti u najveći pleh koji imate za rernu, ali obavezno na pek papir pošto nema masnoće u testu. Koru peci na 180-200 C dok ne pocnu da se odvajaju krajevi od papira. Preliti je sa kakaom koji je provrio u šolji vode. Dok se to hlađi, umutiti slatkou pavlaku u umucenu dodati 100 g otopljene cokolade i

kilogram izgnjecenih banana (sa gnjecilicom za krompir). Izmešati rucno i preliti preko kore. Može se za ukras malo poprskati cokoladom.

Savet

Šolje su od 2 dl, kao one za kafu.