

Kolač sa bananicama

Odlisan, sošan kolač koji je u mojoj kući nestao za tren...

- 1** Kora (biskvit):
- 2**
- 3**
- 4** Umutiti 7 belanaca sa 200 grama jaječera, 1 praćak za pecivo, 3 kažike braćna i 2 kažike prezle.
- 5**
- 6**
- 7** Tu smesu razliti u pleh i peči na 180 stepeni, 20-30 minuta.
- 8**
- 9** Kada se ispeče zaliti koru sa 2 dcl mleka.
- 10**
- Sastojci:**
jaja 7 kom.
jaječera 2x200 grama
praćak za pecivo 1
vanil jaječer 1
kažika braćna 7
kažike prezle 2
mleka 1/2 litre
margarin 1
bananica šokoladica 7-8
čilaga 2

11

12

13

14 Fil:

15

16

17 Unutri 7 Å¾umanaca sa 200 grama ÅjeÄžera, 1 vanil ÅjeÄžer i 4 kaÅžike braÅžna i kuvari u 1/2 litre mleka.

18

19

20 da se zgusne ostaviti da se prohladi. U prohlaÄ’eno staviti margarin i iseckane bananice.

21

22

23 izgore 2 Åjlaga.

24

26

27

28

29

Napomena:

Bananice ne treba iseckati na jako male deliće.