

## Prefini kremasti kolač s Bananko čokoladicama

*Za sve ljubitelje Bananko čokoladica i slastica s bananama, evo jednog jednostavnog i ludo dobrog kolača s čokoladnim biskvitom, finom kremom od pudinga i krem Bananko čokoladicama*

### Sastojci:

#### Čokoladni biskvit:

- 6 jaja
- 130 g šećera
- 8 žlice ulja
- 4 žlice tople vode
- 120 g glatkog brašna
- ½ paketića praška za pecivo
- 30 g kakaa u prahu

#### Prejev za biskvit:

- 150 ml mlijeka
- nekoliko kapi arome banane

#### Krema od pudinga:

- 800 ml mlijeka
- 100 g šećera
- 2 praška za puding s okusom vanilije ili banane
- 150 g maslaca sobne temperature
- 100 ml slatkog vrhnja

#### Čokoladni ganache:

- 100 ml slatkog vrhnja
- 200 g mliječne čokolade

#### Ostalo:

- 1 veliki paket bananko čokoladica

**Priprema:** Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom pa dodajte ulje i vodu. U zdjelici

prosijte brašno, prašak za pecivo i kakao te ih sve zajedno umiješajte u umućena jaja sa šećerom. Smjesu izlijte u namašćen i pobrašnjen [kalup \(cca 25x35 cm\)](#) i pecite 15tak minuta na 180°C. Ja sam ga pekla u ovom pekaču. Pečeni, još vrući biskvit zalijte s toplim mlijekom u koje ste dodali nekoliko kapi arome banane. Prašak za puding razmutite u malo mlijeka, a ostatku mlijeku dodajte šećer i zagrijte ga do vrenja. Dodajte razmućeni puding i kuhajte ga dok se ne zgusne. Kuhani puding premjestite u zdjelu za miksanje, površinu prekrijte prozirnom folijom i ostavite da se ohladi. Ohlađeni puding izmiksajte s maslacem sobne temperature, a zatim i s tučenim slatkim vrhnjem. Preko ohlađenog biskvita stavite nekoliko hrpica kreme i pažljivo ju premažite. Preko kreme posložite Bananko čokoladice, a preko čokoladica ostatak kreme. Kolač prelijte čokoladnom ganache kremom koju pripremite tako da slatko vrhnje i čokoladu otopite na laganoj vatri. Kolač dobro ohladite prije posluživanja.

***Jannette Razum***

***Slatki svijet torti i kolača***

***WEB: [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)***

***Facebook: [Slatki svijet](#)***