



Чоколаден колач со ванила крем и банани

Богат чоколаден колач со полнење од ванила крем и банани, филуван со чоколаден шлаг крем. Ова е комбинација на состојки која совршено се надополнува!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 4 јајца
- 8 лажици шеќер
- 8 лажици млеко
- 8 лажици масло
- 1/2 лажичка прашок за печиво
- 1/2 лажичка сода
- 90 грама брашно
- 2 лажици какао

За ВАНИЛА КРЕМ ќе ви треба:

- 80 грама прашок за пудинг од ванила
- 1 литар млеко
- 10 лажици шеќер
- 125 грама маргарин
- 2 големи банани

За ШЛАГ КРЕМ ќе ви треба:

- 2 кесички чоколаден шлаг крем
- 300 мл. млеко
- 150 грама ореви

Чекор 1

Ќе започнеме со подготовка на тестото за пандишпан.

Изматете ги убаво јајцата со шеќерот, па додадете ги млекото и маслото.

Во друг сад измешајте ги брашното со прашокот за печиво, содата и какаото, па додајте ги на мешавината со јајца. Мешајте со лажица за да добиете рамномерна смеса.

Чекор 2

Истурете ја смесата во тавата и печете во загреана рерна на 180 степени, 18 минути, или кога чепкалката ќе излезе сува. Оставете го да се излади.

Чекор 3

Во меѓувреме подгответе го ванила кремот. Најпрво растворете го прашокот за пудинг со неколку лажици од млекото.



Преостанатото млеко заедно со шеќерот ставете го на оган да зоврие, па додадете ја смесата за пудинг и варете со постојано мешање, додека добиете густ пудинг.

Тргнете го садот од оган, додадете го маргаринот и измешајте рамномерно.

Чекор 4

Врз изладеното тесто ставете половина од кремот, потоа бананите исечкани на кругови, па остатокот од ванила кремот. Оставете го да се излади во фрижидер.

Чекор 5

Исечкајте ги или измелете ги оревите. Матете го шлаг кремот со млекото околу 5 минути, или кога ќе се формираат врвови со маталките. На крај, измешајте ги и оревите, па нанесете го кремот врз колачот!

Чекор 6

Сервирајте коцки од колачот на чинија и декорирајте со кругови банана.

Совет

Подготовката на овој колач има повеќе чекори, но сепак лесно ќе го направите ако ги следите овие инструкции. Вашите гости ќе бидат воодушевени и ќе кренат рака за уште едно парче!

Користени производи:



Ростер



Сад за сос