



Колач со банани и ананас

Фичо ќе подготви еден од најпопуларните рецепти на нашата членка готвач, Даниела Џогова. Коцки со какао бисквит тесто, фил од ванила и овошје.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 6 јајца
- 10 лажици шеќер
- 4 лажици брашно
- 2 лажици гриз
- 1 лажица какао
- 1 прашок за пециво
- путер за намастување
- по желба сок од ананас за попрскување

За ФИЛ ќе ви треба:

- 600 мл млеко
- 200 грама шеќер
- 2 пудинзи од ванила

Дополнително ќе ви треба:

- 2-3 банани
- мала конзерва ананас
- чоколаден сируп

Чекор 1

Во сад за матење изматете ги пенесто јајцата со шеќерот. Додадете го брашното, гризот, какаото и прашокот за пециво.

Ростерот намастете го со путер, сипете ја смесата и печете 15 минути на 180 степени. Печената кора исечете ја на половина за да добиете две кори.

Чекор 2

Млекото ставете го во сад на оган. Додадете го шеќерот и пудингот и мешајте додека да згусне.

Чекор 3

Филот нанесете го додека е топол, по овој редослед: Прва кора, половина пудинг, па наредете сецкани кругчиња банана.

Втора кора, другата половина пудинг, па наредете сецкани парчиња ананас. Или, погледнете како го реди Фичо во видеото!



Чекор 4

Готовиот колач оставете го во фрижидер 1-2 часа да се стегне. Потоа сечете коцки и попрскајте ги со чоколаден сируп. Сервирајте!

Совет

По желба, ако сакате поблаг десерт, користе попрскајте ги со сок од ананас пред да ги филувате.

Користени производи:



Ростер тава



Лонец



Статичен миксер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk