



## Novoletni bananin kolač

Chef Tamara Habjanič

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Ločite rumenjake od beljakov. Margarino, sladkor in vanilijev sladkor kremasto zmešajte z mešalnikom in dodajte rumenjake. Nato tej masi dodajte spisirane banane in liker. Umešajte moko s pecilnim praškom, naribano čokolado, kokos in sneg iz beljakov. Dobro premešajte, vlijte v naoljen model ter pecite približno 35-40 minut na 180 stopinjah C (preizkus z zobotrebcem se najbolj obnese). Ohlajen kolač polijte s stopljeno čokolado (nad vodno kopeljo jo stopite in vmešajte žlico margarine). Kolač naj počiva na hladnem, da se čokoladni obliv strdi.

Napotek: Načeloma se cel kolač oblije s čokolado, jaz tokrat nisem celega, ker so si doma pač zaželeli manj sladkega.

Pa dober tek!

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 banane
- 230 g moke
- 130 g sladkorja
- 130 g margarine
- 1/2 vrečke pecilnega praška
- 1 žlica bananinega likerja ali malo bananinega ekstrakta
- 80 g naribane čokolade
- 40 g kokosove moke
- 1 jedilna žlica olja za model
- 100 g jedilne čokolade + žlica margarine