

KolaĀŤ sa bananicama

OdliaĀan, soĀan kolaĀ koji je u mojoj kuĀi nestao za tren...

- 1** Kora
(biskvit):
- 2**
- 3**
- 4** Umutiti 7 belanaca sa 200 grama ĀjeĀtera, 1 praĀjak za pecivo, 3 kaĀjike braĀina i 2 kaĀjike prezle.
- 5**
- 6**
- 7** Tu smesu razliti u pleh i peĀi na 180 stepeni, 20-30 minuta.
- 8**
- 9** Kada se ispeĀe zaliti koru sa 2 dcl mleka.
- 10**

Sastojci:

- jaja 7 kom.
- ĀjeĀtera 2x200 grama
- praĀjak za pecivo 1
- vanil ĀjeĀter 1
- kaĀjika braĀina 7
- kaĀjike prezle 2
- mleka 1/2 litre
- margarin 1
- bananica Āokoladica 7-8
- Ājlaga 2

11

12

13

14 Fil:

15

16

17 Umutiti 7 Å¼umanaca sa 200 grama ÅjeÅŦera, 1 vanil ÅjeÅŦer i 4 kaÅjike braÅjna i kuvati u 1/2 litre mleka.

18

19

20 da se zgusne ostaviti da se prohladi. U prohlA'eno staviti margarin i iseckane bananice.

21

22

23 dgore 2 Åjlaga.

24

25

26

27

28

29

Napomena:

Bananice ne treba iseckati na jako male deliÄŕe.