

Domace krem bananice

:)))

- 1** Secer kuvati 4-5 min sa 200 ml vode dok se ne rastopi. U ostatak vode istresti 3 kesice zelatina. Kada se secer istopi dobijeni sirup nasuti u plasticnu posudu i dodati istopljeni zelatin.
- 2** Dobijenu smesu mutiti najmanje 15 minuta, dok ne postane gusta, pa dodati ekstrat od banane i jos malo mutiti.
- 3** Smesu razliti u uljem podmazan pleh. Ohladjenu masu izrezati na stapice ili kocke. Cokoladu istopiti na pari. Gotovom cokoladom preliteri bananice

Sastojci:

secera 600 gr
vode 300 ml
zelatina 30 gr (3 kesice)
od banane 1 ekstrat
glazuru: Za
mlecne cokolade 150 gr
malo ulja malo putera,

Napomena:

Prijatno!