

Krem banane

Isproban recept. Jednostavno se sprema a izuzetno je kalorican.

1 Uspinovati secer sa 2 dcl. vode. Ovo da vri strogo 2-3 minuta.

2

3 Zelatin potopiti sa 1 dcl. vode.

4

5 Sastaviti zelatin sa uspinovanim secerom i dodati 1 ekstrakt od banana.

6

7 Ovo se muti mikserom 15-20 minuta.

8

9 Zatim se razlije na tacnu i prelije glazurom od cokolade.

10

Sastojci:

secera 800 grama

vode 2 dcl.

zelatina 30 grama

ekstrakt od banana 1

cokolade za kuvanje 200 grama

11 Glazura od cokolade: Rastopite 200 grama cokolade sa 7 kasika vode i doda se 1 kocka margarina ili malo ulja.

Napomena:

Sacekati malo da se masa stegne pa onda dodati glazuru od cokolade.