

Krem bananice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**šecera
- **2 dl**vode
- **30 g**želatina
- **1 bocica**ekstrakta-ukus banana
- **1 list**oblance

Za prelivanje kolaca:

- **100 g**cokolade
- **1-2 kašike**ulja

Priprema

Špinovati šecer sa 1 dl vode oko 5 minuta. U drugi 1 dl vode potopiti želatin i ostaviti ga da nabubri. Skloniti sa vatre, pa dodati nabubreli želatin i neprekidno mutiti, dodati i ekstrat. Masa treba da je penasta (mutiti 10 minuta.). Umucenu masu sipati preko oblance-poravnati, pa odozgo sipati otopljenu cokoladu.

Savet