Krem bananice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 g**želatina
- **300 ml**voda
- **600 g**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **10 ml**ekstrakta od banane

Priprema

30 g želatina potopiti sa 100 ml vode, da odstoji 10-tak minuta. U šerpu staviti 200 ml vode i 600 g šecera. To da vri 10-tak minuta. U mikser sjediniti šerbet i želatin i mutiti 20 minuta. Pred kraj mucenja, kada masa postane sivkasta, staviti ekstrakt od banane i izruciti u pleh. Preko krem bananice staviti glazuru od cokolade.

Savet