

Krem bananice (3)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** šecera
- **30 g** želatina
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **300 ml** vode
- **30 g** margarina
- **1** ekstrakt banane

Priprema

Kuvamo šerbet od šecera i 150 ml vode. U sud sa želatonom dodamo ostatak vode i ekstrakt banane. Potom dodamo šerbet i mutimo mikserom, dok fil ne dobije potrebnu čvrstinu. Napunimo špric filom i formiramo banane. Ostavimo da se ohlade. Otopimo čokoladu sa margarinom. Stegnute banane umacemo u čokoladu.

Savet

Još su bolje od kupovnih. Prijatno!