

Ledeni parfe od cokolade i banana



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 4 kašike šecera
- 50 g putera
- 6 kašika brašna
- 50 g Menaž cokolade

Ostalo:

- 2 banane
- 160 g maskarpone sira
- 250 g šlaga
- 200 ml mleka
- 60 g Menaž cokolade

Priprema

Umutiti biskvit od jaja i šecera, dodati brašna, putera i otopljene cokolade. Peci na 200' 15-20 minuta. Za to vreme umutiti šlag, sa 200ml mleka, u njega dodati 150 g sira (mascarpone). Promešati da se dobro spoje i podeliti na dva dela, jedan ostaje beo, a u drugi dodati otopljenu cokoladu (60 g), i staviti u modle sledecim postupkom. Staviti smesu od cokolade, bananu isecenu na krugove, pa beli deo. Drugi oblik modle, uraditi suprotno i tako dok se masa ne potroši. Staviti u zamrzivac da se dobro stegne. Kada se stegne, iseci krugove od biskvita, velicine kolaca, i postaviti ih na njima, tako da formiraju, donju koricu.

Savet