

okoladni krem sa bananama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Krem sa bananama:

- **400 g**banana
- **300 ml**kisele pavlake
- **150 ml**mleka
- **100 ml**kiselog mleka
- **100 g**mleka u prahu
- **5 kašika**šecera u prahu
- **2 kašikesoka** od limuna
- **1 kesicavanil** šecera sa ukusom ruma

okoladni preliv:

- **100 g**cokolade
- **2 kašikemleka**
- **50 ml**ulja

...i još:

- **1 kesicaželatina** u prahu
- **1 kesicamini** cokoladne plazme

Priprema

Kiselo mleko staviti u cetku, za čaj, da se iscedi tečnost. Banane iseckati, pa ih, dobro, viljuškom izgnjeciti, ali

tako da ostanu mali komadici, da se smesa ne pretvori u pire.

U pripremljene banane dodati mleko u prahu, sok od limuna, šecer u prahu i rum šecer. Mikserom dobro umutiti. Zatim dodati kiselu pavlaku, mleko i isceeno kiselo mleko. Mikserom, dobro, sjediniti sastojke. Želatin pripremiti prema uputstvu, sa pakovanja, pa ga dodati u krem sa bananama. Energично umutiti, da se želatin spoji sa ostalim sastojcima. Ostaviti krem u zamrzivac, dok se otopi cokolada.

okoladni preliv: cokoladu izlomiti na kocke i staviti u manju šerpicu. Dodati mleko i ulje, pa staviti da se rastopi. Rastopljenu cokoladu ostaviti da se, malo, prohladi. Odvojiti dve kašike rastopljene cokolade, da se ukrsasi krem, po površini.

Uzeti pet posudica za krem (od 200 ml). Izvaditi krem iz zamrzivaca i po 1/3 sipati u caše za krem. Sa strane rasporediti 1/2 rastopljene cokolade. Sipati drugu trecinu krema i preko ostatak cokolade. Prekriti sve zadnjom trecinom krema.

Na površinu krema staviti po dva kruga, isecene, banane (prethodno poprskani sa limunovim sokom, da ne pocrne) i po dva keksica cokoladne plazme. Išarati, odvojenom, rastopljenom cokoladom.

Krem ostaviti u frižider, na tri sata, pa ga poslužiti.

Savet