

Brze šnите



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gšecera
- **16** kašikavode
- **200** gmaslaca
- **100** gcokolada
- **200** gmljevenih oraha (krupnije sameveni)
- **200** gmljevenog keksa
- 2banane

Dekoracija:

- **2** kesicešlag pjene
- **1**banana
- **50** gcokolade

Priprema

U šerpicu staviti šefer i vodu da provri. im provri skloniti sa šporeta, dodati maslac i miješati dok se ne istopi.

Zatim dodati istopljenu cokoladu, mljevene orahe i na kraju mljeveni keks. Sve sjediniti drvenom varjacom.

Masu izliti u kalup obložen providnom folijom.

Oguliti 2 banane (poprskati sa malo limuna) i staviti u smjesu. Pritisnuti da se banana ne vidi. Kolac ostaviti u frižider ili zamrzivac da se stegne.

Šlag umutiti prema uputstvu na kesici. Bananu isjeci na kolutove i svaki kolut umociti u otopljenu cokoladu. Kolac izvaditi iz frižidera premazati sa umucenim šlagom i od gore staviti cokoladne kolutove od banana.

Sjeci na tanke šnite i uživati u ukusima. Prijatno!

Savet