

Vocni ražnjici sa prelivom od cokolade



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2banane**
- **2kivija**
- **1narandža**
- **100 gmlecne cokolade**
- **20 gmaslaca**
- **1 kašikaamareta likera**
- **100 gslatke pavlake**
- **100 gmlevenog lešnika**
- **50 mltopinga od cokolade**
- **2drvena ražnjica**

Priprema

Na pari otopiti cokoladu sa maslacem. Otopljenoj cokoladi dodati Amareto liker i sve sjediniti u kompaktnu masu.

Iseci bananu i kivija na željene komade i utopiti ih u cokoladu pa staviti ih na žicanu mrežu da se ocede od viška cokolade. Zatim ih posuti mlevenim lešnikom (ostaviti kašiku lešnika za kasnije) i ostaviti u frižider 10 minuta da se cokolada stegne.

Stegnute komade banane i kivija reati na ražnjice. Umutiti slatku pavlaku i dekorisati vocne ražnjice, preliti ih topingom od cokolade i posuti ih mlevenim lešnikom.

Pre služenja vocne ražnjice držati u frižideru kako bi bili hladni i sveži. Vocne ražnjice služiti sa vocnim kupom od narandže i kivija sa prelivom od cokolade.

Savet

Prijatno uz vono osveženje:)