

Bananice - cvetici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 g** želatina
- **800 g** šecera
- **1** **bocica** ekstrakta banane
- **1** **bocica** prehrambene boje (žuta ili zelena)
- **200 g** čokolade
- **1** **kašika** margarina

Priprema

3 želatina staviti u 1 dl hladne vode. Dok to stoji, ušpinovati 800 g šecera u 2 dl vode (da prokuva oko 10 minuta). U želatin dodati ekstrakt banane i prehrambenu boju. Želatin dodati ušpinovanom šeceru i mutiti mikserom 20 minuta. Sipati prvo otopljenu čokoladu sa kašikom margarina u silikonski kalup, pa kašikom smesu sa šecerom i želatinom. Staviti kalup u zamrzivac da se čokolada dobro stegne i da bi se lakše izvadili oblici iz kalupa.

Savet

Možete premazivati kalup silikonskom etkicom i ostavljati da se steže, pa postupak ponoviti pa tek onda sipati smesu sa želatinom i na kraju preko te smese zaliti čokoladom, da lepše izgledaju...