

okoladni banana bread sa višnjama i malinama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **1 šolja od 2dlšecera**
- **1vanilin šecer**
- **1/4 kašicicesoli**
- **1/2 kesicepraska za pecivo**
- **3/4 šoljevocnog jogurta**
- **1/2 šoljeotopljenog maslaca**
- **4 kašikecokolade**
- **2banane**
- **po 1 šoljavišanja i malina**

Glazura:

- **100 gcokolade**
- **2-3 kašikeulja**

Priprema

U jednu posudu pomešati suve sastojke,a u drugu mokre. okoladu još uvek ne dodavati, kao ni crveno voce i banane. Mikserom umutiti jaja sa šecerom, dodati prohlaen maslac i jogurt. Banane izgnjeciti, pa ih dodati mokrim sastojcima, kratko promiksati. Sad u tu smesu sipati suve sastojke, pa promešati špatulom, dodati i rendanu cokoladu. Lagano umešati i crveno voce, pa dobijenu smesu sipati u kalup za hleb,koji je dobro premazan maslaczem i posut brašnom. Višak jednostavno istresti. Peci na 180 stepeni, 45-50 minuta, ali, pošto nisu sve pecnice iste, najbolje uraditi test cackalicom. Ohlaen kolac izvaditi iz kalupa kad se prohladi, pa prelit

cokoladnom glazurom i ukrasiti kolutovima banane ili po želji...

Savet