

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** šećera u prahu
- **2 kašike** soka od limuna
- **1 kesica** vanil šećera sa ukusom ruma

okoladni preliv:

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** mleka
- **50 ml** ulja

...i još:

- **1 kesica** želatina u prahu
- **1 kesica** mini čokoladne plazme

Priprema

Kiselom mleku staviti u cetku, za caj, da se iscedi tecnost. 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, šećer u prahu i rum šećer. 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. Energicno 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 ukrasi krem, po površini.

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