

## Vocni ražnjici sa prelivom od cokolade



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 banane
- 2 kivija
- 1 narandža
- 100 g mlečne cokolade
- 20 g maslaca
- 1 kašika amareta likera
- 100 g slatke pavlake
- 100 g mlevanog lešnika
- 50 ml topinga od cokolade
- 2 drvena 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 reži 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 vo?no osveženje:)