

## **Trouglici sa krem bananicama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** bele cokolade
- **8 kašikaulja**
- **13** krem bananica

### **Priprema**

Na laganoj vatri otopiti belu cokoladu sa uljem.

Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi. Kad cokolada bude mlaka dodati iseckane krem bananice...

... i lagano promešati.

Sipati u trouglasti kalup i ostaviti da se ohladi. Ohlaen kolac iceci na parcad debljine 1 cm.

### **Savet**