

Bananice-domace



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **1 listoblände**

Fil:

- **700 g**šecera
- **2 dl**vode
- **30 g**želatina
- **1 ekstrat**banane

Preliv:

- **100 g**cokolade
- **1 kašika**ulja

Priprema

Šećer i vodu spinovati da vri na tihoj vatri tačno 12 minuta. Želatin rastopiti u plasticnoj posudi dubljoj u kojoj ćete mutiti masu. Sirup sipati pomalo i mutiti želatin zatim nasuti sve mutiti 10 minuta dodati ekstrat banane. Na dublju tačnu ili pleh (?uvecaru) staviti oblandu skratiti je sa strana pa nasuti masu ostaviti je malo da se stegne (u zamrzivac na 10 minuta). Istopiti cokoladu sa uljem na pari pa premazati preko. Ostaviti na hladno da se stegne i seci sutra dan na štanglice. Možete posle 2-3 sata seci, ali se lepše sece kad duže ostoji.

Savet

Ostaviti da see stegne.