

## ***Krem bananice (5)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g**šecera
- **400 ml**voda
- **3 kesice (30 g)**želatina
- **1** ekstrakt od banane
- Za glazuru:
- **150 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**ulje

### **Priprema**

U šerpu uliti 300 ml vode, dodati šećer i staviti na vatru. Mešati dok se šećer ne rastopi, pa skloniti šerpu sa vatre.

U dublju posudu staviti želatin i 100 ml hladne vode, mutiti mikserom, postepeno dodavati ušpinovan šećer neprekidno muteci mikserom.

Kad dobije potrebnu gustinu, dodati ekstrakt od banane i sjediniti mikserom.

Pleh (srednjih dimenzija) premazati margarinom (ili uljem) i uliti smesu. Ostaviti da se ohladi i stegne. Seci na štanglice (ili kockice).

Za glazuru: ?okoladu polomiti na kockice, staviti u šerpicu, dodati ulje i otopiti na pari. Glazurom preliti štanglice (kockice). Ostaviti da se glazura stegne.

Servirati te poslužiti.

### **Savet**

Predivnog su ukusa. Probajte, prijatno!