

Rum bananice i kokos kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šecera
- **3 kesice**želatina
- **3 dl**vode
- **1**ekstrakt ruma
- **100 g**cokolade
- **100 g**kokosovog brašna

Priprema

Šecer preliter sa 3 dl vode i kuvati do ključanja. Zatim dodati želatin i rum, i ostaviti da vri još 3-4 minuta. Skinuti sa vatre, te mutiti mikserom 20-tak minuta. Gotovo je kad masa pobeli i pocne da se zgusnjava. Sipati u pleh da se ohladi, a potom rukama formirati bananice i kockice. Bananice preliter rastopljenom cokoladom, a kockice uvaljati u kokos, pa ostaviti da se suše na vazduhu.

Savet

Idealno za de?ije proslave...