

Banane u čokoladi

Sastojci:

Za 4 osobe:

4 banane

5 dkg maslaca

1 žlica šećera u prahu.

Preljev:

25 dkg čokolade u prahu

1 dcl slatkog vrhnja

5 dkg nasjeckanih lješnjaka.

Priprema

Za preljev: Na niskoj temperaturi miješajte čokoladu u prahu sa 1 dcl vode i vrhnjem da dobijete glatku smjesu. Kad je gotovo držati na toplom.

Oguljene banane prerežite po duljini pa ispržite na maslacu, zatim ih okrenite, pospite šećerom, te dalje pržite da se malo karameliziraju. Staviti na zagrijan tanjuru, zaliti ih preljevom i posuti lješnjacima.