

Banán v čokoládě se zmrzlinou a šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čokoláda na vaření 100 g
- ztužený tuk 40 g
- cukr 1 lžička
- banán 4 ks
- Vanilková zmrzlina 4 kopeček
- Čokoládový topping 1 balení
- Šlehačka 1 kelímek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Čokoládu dáme do nádoby spolu s tukem a cukrem, vše rozpustíme ve vodní lázni, mícháme, až vymícháme hladkou čokoládovou hmotu, tu necháme chvíli mírně zchladnout
2. Oloupané banány položíme na mřížku položenou na talířku (tak zajistíme, že se nám banány k talíři nepřilepí), rozpuštěnou čokoládou je po celé délce polijeme, necháme důkladně ztuhnout
3. Banány položíme na dezertní talířky, doplníme kopečky zmrzliny a šlehačkou, postříkáme toppingem a ihned podáváme.

Poznámka:

Vodní lázeň - Nádobu s pokrmem vložíme do hrnce do poloviny naplněného horkou vodou, kterou udržujeme těsně pod bodem varu.

topping - čokoládová poleva