

Mražené banány s čokoládou a oříšky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

80 ml	smetana ke šlehání (33 % tuku)
100 g	čokoláda na vaření (vyzkoušejte naši značku Sladká tečka)
4 ks	banány
	podle chuti nasekané ořechy, kokosová moučka, cukrové ozdoby apod.



Postup přípravy

Nejprve si připravíme čokoládovou polevu: Smetanu nalijeme do rendlíku a zahřejeme ji (téměř k varu, ale vařit nesmí). Sundáme z plotýnky a vhodíme do ní nasekané kousky čokolády na vaření. Necháme čokoládu rozpustit. Mezitím si oloupeme banány a nakrájíme je na poloviny nebo na kousky. Banány napíchneme na špejle. Rozpuštěnou čokoládu ve smetaně vyšleháme metličkou. Napíchnuté banány namočíme v připravené čokoládové polevě a obalíme v nasekaných oříscích, kokosu či libovolných posypkách. Hotové ozdobené banány vložíme do mrazáku, kde necháme ztuhnout.