

Czekoladki bananowo-czekoladowe



QUCHNIAKAROLI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czekolada mleczna	150 gram
mleko kakaowe w tubce	1 opakowanie
likier bananowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę połamać i rozpuścić w kąpeli wodnej. Za pomocą pędzelka nanieść czekoladę na formę ciekłą warstwą następnie ją schłodzić w lodówce przez 10 minut. Czynność powtarzamy dla pewności, że czekolada pokryła całą formę 3 razy. W między czasie przygotowujemy krem .

Nadzienie czekoladowe:

Bierzemy łyżkę i nabieramy dwie pełne łyżeczki mlecznej czekolady i przekładamy do jakiegoś pojemniczka Do czekolady stopniowo dodajemy mleko skondensowane kakaowe, ale nie pełną tubkę! Musicie to zrobić na oko.. Mleko i czekoladę oraz likier z aromatem dokładnie łączymy, i odstawiamy.

Wyjmujemy formę z lodówki napełniamy kremem i "zamykamy" pozostałą ilością czekolady jaka Nam została.