



## JERNEJ KITCHEN

# JOGURTOVI ZAMRZNjenčki z BANANO in ČOKOLADO

*Jogurtovi zamrznjenčki z banano in čokolado so hitra sladoledna sladica, ki je narejena v 10 minutah (+ zamrzovanje). Obožujejo jo mali in veliki.*

ZA	12	ZAMRZNjenčkov
PRIPRAVA:	10	MINUT
ČAS ZAMRZOVANJA:	2	URI
ČAS SKUPAJ:	2	URI 10 MINUT

### JOGURTOVI ZAMRZNjenčki

- 2 zreli banani
- 2 žlaci kremnega arašidovega masla
- 1 žlica favorjevega sirupa ali medu
- 120 g grškega jogurta
- 2 žlaci slanih arašidov
- 200 g temne čokolade
- 1 čajna žlička kokosovega olja ali olja

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- Kuhinjski nož
- Rezalna deska
- Skleda
- Lopatka
- pekač
- Papir za peko

Oglas

### BANANA

Banano olupimo in narežemo na manjše kolobarje. Banana naj bo zrela, ampak ne preveč, saj ne sme razpadati.

### PREMEŠAMO ZMES

V skledo damo arašidovo maslo in banane ter z lopatkou rahlo premešamo, da arašidovo maslo prekrije banane. Dodamo favorjev sirup ali med in grški jogurt. Premešamo.

### ZAMRZNEMO

Pekač obložimo s papirjem za peko in nanj z žlico naredimo 12 kupčkov. Prestavimo v zamrzovalnik za 2 - 3 ure, ali čez noč.

### OBLIJEMO S ČOKOLADO IN POSTREŽEMO

Čokolado z oljem stopimo in vanjo vmešamo grobo sesekljane arašide. Zamrznjenčke vzamemo iz zamrzovalnika in jih potopimo v stopljeno čokolado. Prestavimo nazaj na pekač obložen s papirjem za peko in pustimo 5 minut, da se čokolada strdi. Postrežemo takoj ali hranimo v zamrzovalniku. Preden postrežemi jih pustimo na sobni temperaturi nekaj minut.