



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 žlici kremnega arašidovega masla
- 1 žlica javorjevega sirupa ali medu
- 120 g grškega jogurta
- 2 žlici slanih arašidov
- 200 g temne čokolade
- 1 čajna žlička kokosovega olja ali olja

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

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

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 lopatko rahlo premešamo, da arašidovo maslo prekrije banane. Dodamo javorjev 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 postrežemo jih pustimo na sobni temperaturi nekaj minut.