



## JERNEJ KITCHEN

# BANANIN KRUH Z BELO ČOKOLADO IN KREMNIIM SIROM

*Enostaven, sočen bananin kruh, pripravljen v 15 minutah (+pečenje)*

ZA	1	PEKAČ (20X12CM)
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT

### BANANIN KRUH

6 zrelih banan (6 banan)

50 ml polnomastnega mleka

4 jajca

80 g sladkorja

1 žlica cvetličnega medu

7 g pecilnega praška

1 vaniljev strok (semena)

300 g gladke bele moke, tip 500

### PRELIV IZ BELE ČOKOLADE IN KREMNEGA SIRA

100 g bele čokolade

180 g kremnega sira (npr. Philadelphia)

50 ml polnomastnega mleka

### PRETLAČIMO BANANE IN MLEKO

Banane in mleko dobro pretlačimo s paličnim mešalnikom.

### PRIPRAVIMO BANANIN KRUH

Pečico segrejemo na 180°C. V večji skledi (ali kuhinjskem robotu) penasto stepemo jajca, sladkor in med. Dodamo pretlačene banane in mleko, pecilni prašek in semena enega vanilijevega stroka. Med neprestanim rahlim mešanjem postopoma dodamo moko.

### PEČENJE

Manjši pekač (velikosti približno 20 x 12 cm) obložimo s papirjem za peko (tudi ob straneh). Testo vlijemo v pekač, postavimo v pečico in pečemo 50 minut. Ohladimo na rešetki.

### PRELIV IZ BELE ČOKOLADE IN KREMNEGA SIRA

Belo čokolado stopimo in vanjo vmešamo kremni sir. Dodamo še mleko in dobro premešamo. Razporedimo po bananinem kruhu. Postavimo v hladilnik za vsaj 30 minut, da se preliv rahlo strdi, narežemo in postrežemo.

### TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač (20 x 12 cm)

palični mešalnik

večja skleda (kuhinjski robot)

rešetke