



JERNEJ KITCHEN

BANANIN KRUH Z BELO ČOKOLADO IN KREMNI SIROM

Bananin kruh z belo čokolado in kremnim sirom je enostaven in zelo 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 Oglas

pekač (20 x 12 cm)

palični mešalnik

večja skleda (kuhinjski robot)

rešetke