

Banane: Francuski kroasani sa slaninom i bananama i banana duhovi

Francuski kroasani sa slaninom i bananama

3 kroasana
100 g slanine
2 banane
3 jaja
100 ml mleka
ulje
čili sa morskom solju

Način pripreme

Preseći kroasane na pola. Na svako parče poređati par listova slanine i malo banana seckanih na kolutove. Umutite jaja i mleko i dodati čili sa morskom solju. Dno kroasana utopiti u jaja i kašikom preliti. Zagrejati ulje u tiganju. Kroasane pržiti na tiganju sa svake strane. Kada budu gotovi staviti ih na tanjir sa ubrusom da ne bi upili višak ulja.



Banana duhovi

200 g bele čokolade
50 ml slatke pavlake
3 banane

85 g kokosa
50 g crne čokolade
karamel-vanila
6 štapića za ražnjiće

Način pripreme

Banane oljuštiti i preseći na pola. Na svaku polovinu nabosti po 1 ražnjić. Bananu na ražnjiću preliteri otopljenom belom čokoladom sa slatkom pavlakom na pari. Bananu zatim posuti kokosom i staviti na pek papir. Banane ukrasiti oblicima očiju, usta i obrva napravljenih od istopljene crne čokolade. Banane posuti karamel vanilom i ostaviti da se ohlade i stegnu u zamrzivaču ili frižideru.