

Banana Kruh s Bijelom Čokoladom i Borovnicama

Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 40 minuta

Spremno za 55 minuta plus hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Banana kruh:

- Banane 200g (ili 2 banane srednje veličine)
- Glatko brašno 115g
- Prašak za pecivo 5g
- Maslac 115g
- Šećer 115g
- Jaja 100g (ili 2 jaja srednje veličine)
- Rum 15g
- Bijela čokolada, komadići 55g
- Borovnice 85g

Glazura od borovnice:

- Šećer u prahu 100g
- Pire od borovnice 20g

Ukrašavanje:

- Nasjeckana bijela čokolada
- Svježe borovnice

Upute

1. Premažite dva kalupa za kolač dimenzija 15cm x 8cm otopljenim maslacem. Obložite ih masnim papirom.
2. Stavite prosijano brašno u veliku zdjelu. Dodajte prašak za pecivo i dobro promiješajte pjenjačom.
3. Stavite nasjeckane zrele banane, omekšani maslac, šećer, jaja, i rum u sjeckalicu. Blendajte dok ne dobijete glatku smjesu. Prebacite smjesu u brašno i miješajte silikonskom špatulom dok se ne prožme. Dodajte nasjeckanu bijelu čokoladu, svježe borovnice, i miješajte dok se ne prožme.
4. Rasporedite smjesu u pripremljene kalupe. Zagladite vrh špatulom. Umočite mali nož u otopljeni maslac te zarežite sredinu kruha. Kada narastu, neće nasumice popucati. Pecite ih na 160°C otprilike 40 minuta.
5. Izvadite i prebacite na rešetku da se potpuno ohlade.
6. Da biste napravili glazuru od borovnica stavite šećer u prahu u zdjelu. Dodajte pire od borovnica i miješajte pjenjačom dok ne dobijete jednoliku smjesu.
7. Prebacite glazuru u dresir vrećicu bez nastavka i istisnite je na kruh. Ukrasite kolač svježim borovnicama i bijelom čokoladom.
8. Eto, vaš ukusni kruh od banana s bijelom čokoladom i borovnicama je gotov! U slast!