

Neodoljive hrskave košarice sa sladoledom i bananama

Ovaj desert će se osobito svidjeti ljubiteljima hrskavih, toplo-hladnih kombinacija! Ukusne košarice od tortilja punjene rumom, bananama i sladoledom od vanilije osvojit će vas na prvi zalogaj!

Sastojci:

Hrskave košarice:

- 3 MISSION ORIGINAL tortilje
- 50 g maslaca
- 6 žlica šećera
- 2 žličice cimeta

Preljev od banana:

- 40 g maslaca
- 2 banane
- 2 žlice ruma

Ostalo:

- sladoled od vanilije

Priprema: Tortilje premažite otopljenim maslacem te posipajte mješavinom šećera i cimeta. Svaku tortilju prerežite dva puta, tako da dobijete četiri jednaka dijela. Preklopite dva komada izrezane tortilje i utisnite ih u kalup za muffine. Dakle od jedne tortilje dobit ćete 2 košarice, odnosno 6 košarica od 3 tortilje koliko vam treba u ovom receptu. Košarice od tortilja pecite 6-8 minuta na temperaturi od 180 °C. Košarice svakako provjerite i prije navedenog vremena kako vam ne bi izgorjele. Pečene košarice izvadite iz kalupa i ostavite da se ohlade dok pripremate preljev od banana. Maslac otopite na tavici pa dodajte na kolutiće narezane banane. Kratko ih propirajte pa dodajte rum. Sve još kratko promiješajte i maknite s vatre. Hrskave košarice od tortilja punite sladoledom od vanilije i toplim preljevom od banana.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)