



Deser bananowo-czekoladowy

banan 1 szt • polewa czekoladowa • czekolada deserowa 6 kostek • śmietana kremówka 300 ml
• herbatniki 5 szt • cukier 2 łyżki • Sposób przyrządzenia

Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno z cukrem mikserem z różgą. Banana kroimy w kostkę 10 lub 14 mm w szatkownicy. Herbatniki po umieszczeniu w foliowym worku gnieciemy tłuczkiem.

Do pucharków nakładać kolejno: pokruszone herbatniki, śmietanę, banana, śmietanę, 3 kostki pokruszonej czekolady, śmietanę, herbatniki, śmietanę, banana. Całość połączyć polewą o smaku czekoladowym. Dekorować wiórkami z czekolady deserowej i resztą śmietany.