

Banany w kremie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sok z cytryny	1 łyżka
rum	2 łyżki
cukier puder	2 łyżki
śmietana kremówka	1 szkl
czekolada gorzka	1/2 tabliczki
cukier waniliowy	15 g
banan	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Banany pokroić w plasterki, ułożyć w salaterce, skropić sokiem z cytryny i rumem, posypać 1 łyżką cukru pudru. Zimną śmietanę ubić z pozostałym cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Na banany wyłożyć połowę kremu. Do reszty kremu zetrzeć czekoladę na tarce o dużych otworach. Krem z czekoladą wyłożyć na wierzch. podawać zaraz po przyrządzeniu.