

## Deserek bananowo-czekoladowy



### WOKALISTA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wrzątek</b>	60 ml
<b>kakao</b>	3 łyżeczki
<b>smietana 18%</b>	100 g
<b>serek waniliowy</b>	250 g
<b>mleko 3,2%</b>	100 ml
<b>rodzynek</b>	1-2 garści
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	
<b>banan</b>	3-4 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wrzątek i żelatynę dzielimy na pół na masę białą i czarna :)  
Czyli 30ml i 1 łyżeczka .

#### MASA CIEMNA:

Do kubeczka czy miseczki wlewamy wrzątek i rozpuszczamy łyżeczkę żelatyny, następnie dodajemy śmietanę i kakao , wszystko dokładnie mieszamy.

Ustawiamy naczynie w którym chcemy zrobić deserek pod skosem np: opierając o banana. I wlewamy masę tak żeby była pod skosem.

Tak przyrządzoną masę wkładamy do lodówki aż ostygnie i się skrzeptnie , w tym czasie zabieramy się za 2 masę :)

#### MASA JASNA:

Do kubeczka lub miseczki wlewamy wrzątek i rozpuszczamy żelatynę następnie dodajemy serek,mleko i rodzynki. Mieszamy aż uzyskamy jednolitą masę.

Jeżeli już poprzednia masa zastygła wyjmujemy ją , będzie widać jak ładnie zastygło pod skosem :)  
Kroimy banany w talarki tu już dowolna ilość , zależy także od pucharka.

I układamy na dno pucharka oraz na ciemną masę.

Następnie zalewamy białą masą Wstawiamy do lodówki aż stężeje i na koniec dekorujemy bananami i posypką czekoladową lub startą czekoladą.

PRZEPRASZAM ZA ZŁĘJ JAKOŚCI ZDJĘCIE .

Smacznego!!