

Przysmak bananowy



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko skondensowane słodzone	1 puszka
masło roślinne	1 kostka
kremówka	400 ml
fix do śmietany	2 opakowania małe
cukier puder	2 łyżki
czekoladowa posypka	4-5 łyżek
banan	4 sztuki
Biszkopty	40-50 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko skondensowane ugotować w puszcze. Herbatnik lub biszkopty rozkruszyć i połączyć w misce z rozpuszczonym masłem roślinnym. Po wymieszaniu należy wyłożyć je w blaszkę wyłożonej folią aluminiową. Odstawić do lodówki. Banany obrać ze skórki i pokroić w plasterki. Śmietanę kremówkę ubić z fixem i cukrem pudrem. Bardzo ciepłe mleko skondensowane po ugotowaniu wyłożyć na masę z ciastek i odstawić do wystudzenia, następnie wyłożyć na nie banany, a na bananach ułożyć bitą śmietanę. Całość posypać posypką czekoladową.